叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 家庭主妇应该了解的电烹饪知识(what Every Housewife Should Know About) 000001

2. 家庭主妇应该了解的电烹饪知识(what Every Housewife Should Know About) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

家庭主妇应该了解的电烹饪知识(What Every Housewife Should Know About)
第1/2页

[wʌt]	['evri]	['haʊswaɪf]
What	**Every**	**Housewife**
什么	每一个	家庭主妇

每个家庭主妇

[ʃʊd; ʃəd]	[noʊ]	[ə'baʊt]
should	**know**	**about**
应该	知道	关于

应该了解

[ɪ'lektrɪk]	['kʊkɪŋ]	!
Electric	**Cooking**	**!**
电的	烹饪	!

电烹饪!

[prɪ'perd]	[baɪ]	[.fridʒi'dɛə]	[dɪ'vɪʒ(ə)n]	['dʒen(ə)rəl]	['moʊtɜ-z]	Corporation001
Prepared	**by**	**Frigidaire**	**Division**	**General**	**Motors**	**Corporation001**
准备	经过	弗里吉戴尔	分配	一般的	电机	Corporation001

由通用汽车公司弗里吉戴尔分部编制

[wer]	[tu:; tə]	[faɪnd]	[ˌaɪ 'ti:]	. . . .
Where	**to**	**find**	**it**	**. . . .**
在哪里	到	寻找	它	. . . .

哪里可以找到它.....

[ɪ'lektrɪk]	['kʊkɪŋ]	[ɪn]	['dʒen(ə)rəl]	[peɪdʒ]	[ˌtu:'tu:]
Electric	**Cooking**	**in**	**General**	**Page**	**2**
电的	烹饪	在	一般的	页	2

电烹饪概论 第2页

['sɜ:rfɪs]	['kʊkɪŋ]	[peɪdʒ]	[faɪv]
Surface	**Cooking**	**Page**	**5**
表面	烹饪	页	5

表面烹饪 第5页

['ju:zɪŋ]	[ðə; ði]	[ɪ'lektrɪk]	['ʌv(ə)n]	[peɪdʒ]	[naɪn]
Using	**the**	**Electric**	**Oven**	**Page**	**9**
使用	这	电的	烤箱	页	9

使用电烤箱 第9页

[ju:'tɪlətɪ]	[ʌv; əv]	[ɪ'lektrɪk]	['reɪndʒɪz]	[peɪdʒ]	-
Utility	**of**	**Electric**	**Ranges**	**Page**	**15**
公用事业	的	电的	范围	页	-

电炉的实用性 第15页

[ker]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[ɪ'lektrɪk]	[reɪndʒ]	[peɪdʒ]	-
Care	**of**	**the**	**Electric**	**Range**	**Page**	**16**
关心	的	这	电的	范围	页	-

电炉保养 第16页

['vedʒtəb(ə)l]	['kʊkɪŋ]	[gaɪd]	[peɪdʒ]	-
Vegetable	**Cooking**	**Guide**	**Page**	**20**
蔬菜	烹饪	指导	页	-

蔬菜烹饪指南 第20页

['beɪkɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃəz] [peɪdʒ] -
Baking **Times** **and** **Temperatures** **Page** **21**
烘烤 《时代周刊》 和 温度 页 -

烘焙时间和温度 第21页

[miːt] [ænd; ənd] [faʊl] ['roʊstɪŋ] [tʃɑːrt] [peɪdʒ] -
Meat **and** **Fowl** **Roasting** **Chart** **Page** **22**
肉 和 鸡 烘焙 图表 页 -

肉类和禽类烘烤指南 第22页

['froʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] [gaɪd] [peɪdʒ] -
Frozen **Vegetable** **Cooking** **Guide** **Page** **23**
冷冻 蔬菜 烹饪 指导 页 -

冷冻蔬菜烹饪指南 第23页

['froʊz(ə)n] [miːt] ['kʊkɪŋ] [gaɪd] [peɪdʒ] -
Frozen **Meat** **Cooking** **Guide** **Page** **241**
冷冻 肉 烹饪 指导 页 -

冷冻肉烹饪指南 第241页

[ðɪs] ['bʊklət] [hæz; həz][ɪn][ˌaɪ 'tiː]['sɪksti] - [naɪn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['friːkwəntli] [æskt] ['kwestʃənz] (
This **booklet** **has** **in** **it** **sixty** **-** **nine** **of** **the** **most** **frequently** **asked** **questions** **(**
这 小册子 有 在 它 六十 - 九 的 这 最多 频繁地 问 问题 (
[ænd; ənd][ðer; ðər] ['ænsər]) [ə'baʊt] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] .
and **their** **answers** **)** **about** **cooking** **with** **an** **Electric** **Range** **.**
和 他们的 答案) 关于 烹饪 和 一个 电的 范围 .

这本小册子收录了关于使用电炉烹饪的 69 个最常见问题（及其答案）。

[ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [tuː] , [ɪz][sʌm; səm] ['ɪntrəstɪŋ] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ə'baʊt][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv]['froʊz(ə)n] [fuːd] .
In **it** **,** **too** **,** **is** **some** **interesting** **information** **about** **the** **cooking** **of** **frozen** **food** **.**
在 它 , 也 , 是 一些 有趣的 信息 关于 这 烹饪 的 冷冻 食物 .

书中还包含一些关于冷冻食品烹饪的有趣信息。

[ðɪs] ['prɑːbəbli] [wɪl] ['ænsər] [mɔːr] ['kwestʃənz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [kʌm] [ʌp][ɪn][jʊr; jər][maɪnd][ænd; ənd]
This **probably** **will** **answer** **more** **questions** **which** **have** **come** **up** **in** **your** **mind** **and**
这 大概 将要 回答 更多的 问题 哪个 有 来 向上 在 你的 头脑 和
[ðiːz] ['ænsər] [wɪl] [biː; bi]['iːv(ə)n] [mɔːr] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][ɪn][ðə; ði]['fjuːtʃər] [wen] [hoʊm] ['friːzəz] [ɑːr; ər]
these **answers** **will** **be** **even** **more** **important** **in** **the** **future** **when** **Home** **Freezers** **are**
这些 答案 将要 是 甚至 更多的 重要的 在 这 未来 什么时候 家 冷冻柜 是
[æz; əz] ['kɑːmən] [æz; əz] [rɪ'frɪdʒəˌretər] [ænd; ənd] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] .
as **common** **as** **Refrigerators** **and** **Electric** **Ranges** **.**
作为 常见的 作为 冰箱 和 电的 范围 .

这或许能解答你心中更多的疑问，而且在未来家用冰柜像冰箱和电炉一样普及的时候，这些答案会变得更加重要。

[soʊ] , [kiːp] [ðɪs] ['bʊklət] ['hændi] .
So **,** **keep** **this** **booklet** **handy** **.**
所以 , 保持 这 小册子 便利 .

所以，请妥善保管这本小册子。

[riːd] [ˌaɪ 'tiː] .
Read **it** **.**
读 它 .

读一下。

[lɜːrn] [fɔːr; fər] [jɔːr'self] [ðə; ði] ['pruːvn] [fækts] [ə'baʊt] [ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] . . . [ðə; ði] ['ænsər] [ðæt] ['evri]
Learn **for** **yourself** **the** **proven** **facts** **about** **Electric** **Cooking** **.** **.** **.** **the** **answers** **that** **every**
学习 为了 你自己 这 已证实 事实 关于 电的 烹饪 . . . 这 答案 那 每一个
['haʊswaɪf] [ʃʊd; ʃəd] [noʊ] [wen] [ʃiː; ʃi][plænz] [ðæt] [nuː] ['kɪtʃɪn] .
housewife **should** **know** **when** **she** **plans** **that** **new** **kitchen** **.**
家庭主妇 应该 知道 什么时候 她 计划 那 新的 厨房 .

亲自了解有关电烹饪的可靠事实……每位家庭主妇在规划新厨房时都应该知道的答案。

[ænd; ənd] [rɪ'membər] :

And	remember	:
和	记住	:

记住：

[æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [prə'vaidz] ['meni] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [æd'væntɪdʒɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd]

an	Electric	Range	provides	many	cooking	and	baking	advantages	which	have	made
一个	电的	范围	提供	许多	烹饪	和	烘烤	优势	哪个	有	制成

[ˌaɪ 'ti:][ðə; ði] [prɪ'fɜ:rd] [ə'plaɪəns] [ə'mʌŋ] ['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv] ['hauswaivz] . [ˌtu:'tu:]

it	the	preferred	appliance	among	thousands	of	housewives	.	2
它	这	首选	器具	之中	数千	的	家庭主妇	.	2

电炉具有诸多烹饪和烘焙优势，使其成为成千上万家庭主妇的首选电器。

[ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] [ɪn] General1 .

Electric	Cooking	in	General1	.
电的	烹饪	在	General1	.

电烹饪概述1.

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[du:][aɪ][hæv; həv][tu:; tə] [lɜ:rn] [tu:; tə] [kʊk] [ɔ:l]['oʊvər] [ə'gen] [tu:; tə] [kʊk] [wɪð; wɪθ] [ɪˌlek'trɪsəti] ?

Do	I	Have	to	Learn	to	Cook	All	Over	Again	to	Cook	with	Electricity	?
做	我	有	到	学习	到	厨师	全部	超过	再次	到	厨师	和	电	?

难道我要重新学习烹饪才能用电做饭吗?

[ə; eɪ] . [ʌv; əv] [kɔ:rs] [nɑ:t] !

A	.	Of	course	not	!
一个	.	的	课程	不是	!

A. 当然不是!

[dʒʌst][ju:z][jʊr; jər] [seɪm] ['feɪvərɪt] ['resəpɪz] ([ænd; ənd] ['meni] ['ʌðər]) [wɪð; wɪθ] ['kɑ:nfɪdəns] [ænd; ənd]

Just	use	your	same	favorite	recipes	(	and	many	others	)	with	confidence	and
只是	使用	你的	相同的	最喜欢的	食谱	(	和	许多	其他的	)	和	信心	和

[i:z] — [ðə; ði]['oʊnli] ['dɪfrəns] [wɪl] [bi:; bi] [ðæt] [jʊr; jər] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [wɪl] [gɪv] [ju:; jʊ] ['greɪtər]

ease	—	the	only	difference	will	be	that	your	electric	range	will	give	you	greater
舒适	—	这	仅有的	不同之处	将要	是	那	你的	电的	范围	将要	给	你	更大的

[sɪm'plɪsəti] [ænd; ənd] ['ækjərəsi] ,

simplicity	and	accuracy	,
简单	和	准确性	,

您只需自信轻松地使用您最喜欢的食谱（以及其他许多食谱）——唯一的区别是，您的电炉将为您带来更简单、更精准的烹饪体验。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['greɪtər] [dʒɔɪ][tu:; tə] ['kʊkɪŋ] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['kli:nər] , ['ku:lər] [ænd; ənd]

and	add	greater	joy	to	cooking	because	it	is	cleaner	,	cooler	and
和	添加	更大的	喜悦	到	烹饪	因为	它	是	清洁工	,	冷却器	和

[ˌɔ:tə'mætɪk] . [ˌtu:'tu:] .

automatic	.	2	.
自动的	.	2	.

而且，它更清洁、更凉爽、更自动化，让烹饪更有乐趣。2.

[kju:] . [ɪz] ['kʊkɪŋ] [baɪ] [ɪˌlek'trɪsəti] [ɪk'spensɪv] ?

Q	.	Is	Cooking	by	Electricity	Expensive	?
问	.	是	烹饪	经过	电	昂贵的	?

问：用电做饭贵吗?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ɪn][moʊst] ['sekʃnz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] [ɪ'lektrɪkl] ['kʊkəri] [ɪz][noʊ] [mɔ:r] [ɪk'spensɪv] [ðæn; ðən] ['ʌðər]
In most sections of the country electrical cookery is no more expensive than other
在 最多 部分 的 这 国家 电气 烹饪 是 不 更多的 昂贵的 比 其他
['meθədz] ,
methods ,
方法 ,

在全国大部分地区，电烹饪并不比其他烹饪方式更贵。

['ɔ:f(ə)n] [les] [ɪk'spensɪv] .
often less expensive .
经常 较少的 昂贵的 .

通常价格更低。

[ɪn][fækt][moʊst]['mɑ:dərn] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz][æz; əz] [prə'du:st] [baɪ][rɪ'laɪəb(ə)l][,mænju'fæktʃərəz][ɑ:r; ər]
In fact most modern electric ranges as produced by reliable manufacturers are
在 事实 最多 现代的 电的 范围 作为 生产 经过 可靠的 制造商 是
[dɪ'zaɪnd] [ænd; ənd] [ˌendʒɪ'nɪrd] [fɔ:r; fər][ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l][ˌɑ:pə'reɪʃ(ə)n] . - .
designed and engineered for economical operation . 33 .
设计 和 工程 为了 经济 手术 . - .

事实上，大多数由可靠的制造商生产的现代电炉灶的设计和制造都以经济运行为目标。33.

[kju:] .
Q :
问 .

问：

[ə'prɑ:ksɪmətli] [haʊ] [mʌtʃ] [dʌz] [ˌaɪ 'ti:][kɔ:st][æn; ən] ['ævərɪdʒ] ['fæməli][tu:; tə] ['ɑ:pəreɪt] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk]
Approximately How Much Does It Cost an Average Family to Operate an Electric
大约 如何 很多 做 它 成本 一个 平均的 家庭 到 操作 一个 电的
[reɪndʒ] ?
Range ?
范围 ?

一个普通家庭使用电炉大约需要花费多少钱?

[ə; eɪ] . [ˌri:prə'dju:st] [hɪr] [ɪz][ə; eɪ]['teɪbl] ['gɪvɪŋ] [ə'prɑ:ksɪmət] [ɪ'lektrɪkl] ['kʊkɪŋ] [kɔ:sts] [kəm'paɪld]
A . Reproduced here is a table giving approximate electrical cooking costs compiled
一个 . 复制品 这里 是 一个 桌子 给予 近似 电气 烹饪 成本 编译
[frʌm; frəm][ðə; ði] [ɪk'spɪrɪəns] [ʌv; əv] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['jʊzər] [ɪn][ɔ:l][pɑ:rts][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] .
from the experience of electric range users in all parts of the country .
从 这 经验 的 电的 范围 用户 在 全部 部分 的 这 国家 .

A. 此处转载了一张表格，列出了根据全国各地电炉用户的经验整理出的大致电烹饪成本。

[ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] [reɪt] [ɪn][jʊr; jər][loʊ'kæləti] ([pər] ['kɪləwɑ:t] ['aʊər])
Electric Cooking Rate In Your Locality (Per Kilowatt Hour)
电的 烹饪 速度 在 你的 地点 (每 千瓦 小时)

您所在地区的电费（每千瓦时）

['nʌmbər] [ʌv; əv]['pi:p(ə)l][ɪn][ðə; ði] Family2 [θri:][fɔ:r][faɪv][sɪks]
Number of People in the Family2 3 4 5 6
数字 的 人们 在 这 Family2 3 4 5 6

家庭成员人数：2 3 4 5 6

1c $. - $. - $. - $. - $1 . -
1c $. 56 $. 72 $. 84 $. 95 $1 . 02
1c $. - $. - $. - $. - $1 . -

1美分 0.56美元 0.72美元 0.84美元 0.95美元 1.02美元

1¼c . - . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . -
1¼c . 70 . 90 1 . 05 1 . 19 1 . 28
1¼c . - . - 1 . - 1 . - 1 . -

1¼c .70 .90 1.05 1.19 1.28

1½c . - . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . -
1½c . 841 . 08 1 . 26 1 . 43 1 . 53
1½c . - . - 1 . - 1 . - 1 . -

1.5c .841.08 1.26 1.43 1.53

1¾c . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . -
1¾c . 98 1 . 26 1 . 47 1 . 66 1 . 79
1¾c . - 1 . - 1 . - 1 . - 1 . -

1¾c .98 1.26 1.47 1.66 1.79

2c [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2c 1 . 12 1 . 44 1 . 68 1 . 90 2 . 04
2c 1 . - 1 . - 1 . - 1 . - 2 . -

2c 1.12 1.44 1.68 1.90 2.04

2¼c (['ɑːveɪ] . [ɪ'lek] . ['kʊkɪŋ] [reɪt]) [wʌn] . - [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2¼c (Ave . Elec . Cooking Rate) 1 . 26 1 . 62 1 . 89 2 . 14 2 . 30
2¼c (大道 . 电子 . 烹饪 速度) 1 . - 1 . - 1 . - 2 . - 2 . -

2¼c（平均电烹饪速率）1.26 1.62 1.89 2.14 2.30

2½c [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2½c 1 . 40 1 . 80 2 . 10 2 . 38 2 . 55
2½c 1 . - 1 . - 2 . - 2 . - 2 . -

2.5美分 1.40 1.80 2.10 2.38 2.55

2¾c [wʌn] . - [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . -
2¾c 1 . 54 1 . 98 2 . 31 2 . 61 2 . 81
2¾c 1 . - 1 . - 2 . - 2 . - 2 . -

2¾c 1.54 1.98 2.31 2.61 2.81

3c [wʌn] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [ˌtuːˈtuː] . - [θriː] . - .
3c 1 . 68 2 . 16 2 . 52 2 . 85 3 . 064 .
3c 1 . - 2 . - 2 . - 2 . - 3 . - .

3c 1.68 2.16 2.52 2.85 3.064。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [ɪk'spensɪv] [tuː; tə] [prɪ] - [hiːt] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['ʌv(ə)n] ?
Q . Is It Expensive to Pre - heat Such a Large Oven ?
问 . 是 它 昂贵的 到 预 - 热 这样的 一个 大的 烤箱 ?

问：预热这么大的烤箱是不是很贵?

[ə; eɪ] . [noʊ] .
A . No .
一个 . 不 .

A. 否

[ˌaɪ 'tiː][kɔːsts] [ə'prɑːksɪmətli] 1¼c [tuː; tə] [prɪ] - [hiːt] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['ævərɪdʒ]
It costs approximately 1¼c to pre - heat a large electric oven to the average
它 成本 大约 1¼c 到 预 - 热 一个 大的 电的 烤箱 到 这 平均的
['beɪkɪŋ] [ɔːr] ['roʊstɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] — (350°F) [ænd; ənd] [mʌtʃ] [ʌv; əv] [ðɪs] [hiːt] [ɪz]
baking or roasting temperature — (350°F) and much of this heat is
烘烤 或者 烘焙 温度 — (350°F) 和 很多 的 这 热 是
[kən'sɜːrv] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] [ɔːr] ['roʊstɪŋ] [baɪ][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ˌɪnsə'leɪʃ(ə)n] .
conserved during baking or roasting by the oven insulation .
已保存 期间 烘烤 或者 烘焙 经过 这 烤箱 绝缘 .

将大型电烤箱预热到平均烘焙或烤制温度（350°F）大约需要 1.25 美分，而且在烘焙或烤制过程中，烤箱的隔热层会保留大部分热量。

['æktʃuəli] , [ðə; ði] ['kɜ:rənt] [ɪz][ɑ:n]['oʊnli][ə; eɪ][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði][taɪm] [ðæt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][ɪn][ju:z] . [faɪv]

Actually	**,**	**the**	**current**	**is**	**on**	**only**	**a**	**part**	**of**	**the**	**time**	**that**	**the**	**oven**	**is**	**in**	**use**	**.**	**5**
实际上	,	这	当前的	是	在	仅有的	一个	部分	的	这	时间	那	这	烤箱	是	在	使用	.	5

.

:

.

实际上，只有烤箱在使用期间的一部分时间里，电流才会接通。5.

[kju:] .

Q	**:**
问	.

问：

[wʌt] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['seɪfti] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?

What	**About**	**the**	**Safety**	**of**	**an**	**Electric**	**Range**	**?**
什么	关于	这	安全	的	一个	电的	范围	?

电炉的安全性如何?

[ə; eɪ] . [ɔ:l]['repjətəb(ə)l] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz][ɑ:r; ər] [ɪn'spektɪd] ,

A	**.**	**All**	**reputable**	**electric**	**ranges**	**are**	**inspected**	**,**
一个	.	全部	信誉良好的	电的	范围	是	检查	,

A. 所有信誉良好的电炉都经过检验，

['testɪd] [ænd; ənd] [ə'pru:vd] [baɪ][ðə; ði] ['ʌndəraɪtər] [lə'bɔrətəriz] [fɔ:r; fər]['faɪər][ænd; ənd] ['kæʒuəlti]

tested	**and**	**approved**	**by**	**the**	**Underwriter**	**Laboratories**	**for**	**fire**	**and**	**casualty**
测试	和	得到正式认可的	经过	这	承销商	实验室	为了	火	和	伤亡

['hæzərdz][ænd; ənd][mʌst; məst][kəm'plaɪ][wɪð; wɪθ][ðer; ðər]['rɪdʒɪd]['stændərdz] .

hazards	**and**	**must**	**comply**	**with**	**their**	**rigid**	**standards**	**.**
危险	和	必须	遵守	和	他们的	死板的	标准	.

经美国保险商实验室测试和批准，符合防火防爆标准，并须遵守其严格的标准。

[æz; əz][ə; eɪ] ['mætər] [ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] ['præktɪs] [ænd; ənd] [ˌrekəmen'deɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ˌmænju'fæktʃərəz] ,

As	**a**	**matter**	**of**	**general**	**practice**	**and**	**recommendation**	**of**	**manufacturers**	**,**
作为	一个	事情	的	一般的	实践	和	推荐	的	制造商	,

根据一般做法和制造商的建议，

[freɪmz] [ænd; ənd][ɔ:l][nɑ:n] - [ɪ'lektrɪkl] [pɑ:rts][ɑ:r; ər] ['graʊndɪd] [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr] [ə'genst] [bɪ'kʌmɪŋ]

frames	**and**	**all**	**non**	**-**	**electrical**	**parts**	**are**	**grounded**	**to**	**insure**	**against**	**becoming**
框架	和	全部	非	-	电气	部分	是	接地	到	保证	反对	成为

[ɪ'lektrɪkli] [ə'laɪv] [waɪl] [ɪn][ju:z] .

electrically	**alive**	**while**	**in**	**use**	**.**
电气	活	尽管	在	使用	.

框架和所有非电气部件均已接地，以确保在使用过程中不会带电。

[ɔ:l] [ɪ'lektrɪkl] [pɑ:rts][ɑ:r; ər] ['ʃi:ldɪd] [ænd; ənd] ['ɪnsəleɪtɪd] [tu:; tə] [prə'tekt] [ə'genst] [ˌæksə'dent(ə)l]

All	**electrical**	**parts**	**are**	**shielded**	**and**	**insulated**	**to**	**protect**	**against**	**accidental**
全部	电气	部分	是	屏蔽	和	绝缘的	到	保护	反对	偶然

['kɑ:ntækt] . - .

contact	**.**	**46**	**.**
接触	.	-	.

所有电气部件均采用屏蔽和绝缘措施，以防止意外接触。46.

[kju:] . [kæn; kən] ['kʊkɪŋ] [bi:; bi] [kən'tɪnju:d] [wɪð; wɪθ] ['seɪfti] ['dʊrɪŋ] [æn; ən] [ɪ'lektrɪkl] [stɔ:rm] ?

Q	**.**	**Can**	**Cooking**	**be**	**Continued**	**with**	**Safety**	**During**	**an**	**Electrical**	**Storm**	**?**
问	.	能	烹饪	是	持续	和	安全	期间	一个	电气	风暴	?

问：雷雨天气下能否安全地继续做饭?

[ə; eɪ] . [jes] , [kəm'pli:tli] .

A	**.**	**Yes**	**,**	**completely**	**.**
一个	.	是的	,	完全地	.

A：是的，完全正确。

[duː] [tuː; tə][ðə; ði]['riːz(ə)nz][ʌv; əv] ['seɪfti] ['menʃ(ə)nd] [ə'bʌv] . ['sɛvən] .

Due	to	the	reasons	of	safety	mentioned	above	.	7	.
到期的	到	这	原因	的	安全	提及	多于	.	7	.

出于上述安全原因。7.

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[wʌt] ['hæpənz] [ɪf] [ə; eɪ] [swɪtʃ] [ɪz] [tɜːrnd] [ɑːn][ænd; ənd] [left] [ɑːn][baɪ] [mis'teik] ?

What	Happens	if	a	Switch	Is	Turned	On	and	Left	On	By	Mistake	?
什么	发生	如果	一个	转变	是	转向	在	和	左边	在	经过	错误	?

如果误将开关打开后忘记关掉会发生什么?

[ə; eɪ] . ['kɜːrənt] [wɪl] [biː; bi]['weɪstɪd] , [ðæts] [ɔːl] .

A	.	Current	will	be	wasted	,	that's	all	.
一个	.	当前的	将要	是	浪费	,	那就是	全部	.

A. 电流会被浪费掉，仅此而已。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n]['kænɑːt] [ˌoʊvər'hiːt][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ˌɔːtə'mætɪk] [kən'troʊlz] [prɪ'vent] [ðɪs] .

The	oven	cannot	overheat	because	automatic	controls	prevent	this	.
这	烤箱	不能	过热	因为	自动的	控制	防止	这	.

烤箱不会过热，因为自动控制系统会防止这种情况发生。

[ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪts][kæn; kən][biː; bi][left][ɑːn][æt; ət] [haɪ] [spiːd] [fɔːr; fər] [deɪz] [wɪ'ðaʊt] ['dæmɪdʒ]

The	surface	units	can	be	left	on	at	high	speed	for	days	without	damage
这	表面	单位	能	是	左边	在	在	高的	速度	为了	天	没有	损害

[tuː; tə][ðə; ði]['juːnɪt][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] ['hæzərd] . [eɪt] .

to	the	unit	or	without	hazard	.	8	.
到	这	单元	或者	没有	冒险	.	8	.

表面装置可以高速运转数天而不会损坏装置或造成危险。8.

[kjuː] . [ɪz][ðer; ðər] ['eni] ['hæzərd] [ɪn'vɑːlvd] [baɪ] ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] ['ɑpəretɪŋ] ['dʊrɪŋ] [maɪ]

Q	.	Is	There	Any	Hazard	Involved	By	Leaving	the	Electric	Oven	Operating	During	My
问	.	是	那里	任何	冒险	涉及	经过	离开	这	电的	烤箱	操作	期间	我的

['æbsəns] ?

Absence	?
缺席	?

问：我不在家时让电烤箱开着，会有什么危险吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[juː; jʊ][kæn; kən] [pleɪs] [æn; ən][ɪn'taɪər] [miːl] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði] [haʊs] [fɔːr; fər][ðə; ði]

You	can	place	an	entire	meal	in	the	oven	and	leave	the	house	for	the
你	能	地方	一个	全部的	一顿饭	在	这	烤箱	和	离开	这	房子	为了	这

[ˌæftər'nuːn] ,

afternoon	,
下午	,

你可以把一整顿饭放进烤箱，然后下午出门。

[ænd; ənd][ðə; ði][reɪndʒ] [wɪl] [ˌɔːtə'mætɪkli] [kʊk] [ðə; ði] ['dɪnər] [ænd; ənd][tɜːrn][ɔːf][ðə; ði] [hiːt] [æt; ət]

and	the	range	will	automatically	cook	the	dinner	and	turn	off	the	heat	at
和	这	范围	将要	自动地	厨师	这	晚餐	和	转动	离开	这	热	在

[ðə; ði]['prɑːpər][taɪm] [ɪf] [ðə; ði][reɪndʒ][ɪz] [ɪ'kwɪpt] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ˌɔːtə'mætɪk] [taɪm][kən'troʊl] .

the	proper	time	if	the	range	is	equipped	with	an	automatic	time	control	.
这	恰当的	时间	如果	这	范围	是	配备	和	一个	自动的	时间	控制	.

如果炉灶配备了自动定时控制功能，它会自动烹饪晚餐并在适当的时间关闭火源。

[ʃʊd; ʃəd] [juː; jʊ] [əˈraɪv] [hoʊm] [ˈleɪtər] [ðæn; ðən] [plænd] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [wɪl] [hæv; həv] [riˈteɪnd] [səˈfɪʃ(ə)nt]

Should	you	arrive	home	later	than	planned	the	oven	will	have	retained	sufficient
应该	你	到达	家	之后	比	计划	这	烤箱	将要	有	保留	充足的

[hiːt] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [ˈriːz(ə)nəb(ə)l] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [taɪm] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [ˈdɪnər] [wɔːrm] [ɪˈnʌf]

heat	for	a	reasonable	length	of	time	to	keep	the	dinner	warm	enough
热	为了	一个	合理的	长度	的	时间	到	保持	这	晚餐	温暖的	足够的

[fɔːr; fər] [ɪˈmiːdiət] [ˈsɜːrvɪŋ] . [naɪn] .

for	immediate	serving	.	9	.
为了	即时	服务	.	9	.

如果您回家的时间比计划晚，烤箱仍能保持足够的温度一段时间，使晚餐保持适宜的温度，可以立即食用。9.

[kjuː] .

Q	:
问	.

问：

[wʌt] [ˈhæpənz] [ɪf] [ˈpaʊər] [ˈfeɪljər] [əˈkɜːrz] ?

What	Happens	if	Power	Failure	Occurs	?
什么	发生	如果	力量	失败	发生	?

如果发生停电会怎样?

[ə; eɪ] . [ɪkˈspɪriəns] [ˈɪndɪˌkeɪts] [ðæt] [ˈpaʊər] [ˈfeɪljɚz] [ɑːr; ər] [ˈneglɪdʒəb(ə)l] .

A	.	Experience	indicates	that	power	failures	are	negligible	.
一个	.	经验	表示	那	力量	失败	是	微不足道	.

A. 经验表明，停电事故可以忽略不计。

[ænd; ənd] , [ˈiːv(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [əˈkɜːr] , [ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] [ˈdeɪndʒər] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] [reɪndʒ] .

And	,	even	should	they	occur	,	there	is	no	danger	from	the	electric	range	.
和	,	甚至	应该	他们	发生	,	那里	是	不	危险	从	这	电的	范围	.

即使发生这种情况，电炉也不会造成危险。

[ˈoʊnli] [ðə; ði] [ˌɪnkənˈviːniəns] [ʌv; əv] [ˈbiːɪŋ] [wɪˈðaʊt] [ðə; ði] [juːz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði] [ˈpɪriəd]

Only	the	inconvenience	of	being	without	the	use	of	the	range	during	the	period
仅有的	这	不便	的	存在	没有	这	使用	的	这	范围	期间	这	时期

[ðə; ði] [ˈpaʊər] [ɪz] [ɔːf] . [faɪv]

the	power	is	off	.	5
这	力量	是	离开	.	5

唯一的不便之处在于停电期间无法使用炉灶。5

[ˈsɜːrfɪs] [ˈkʊkɪŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] Range1 .

Surface	Cooking	on	the	Electric	Range1	.
表面	烹饪	在	这	电的	Range1	.

电炉表面烹饪1.

[kjuː] . [duː] [ðə; ði] “ [ˈdefɪnət] ” [ˈsɜːrfɪs] [hiːts] [prəˈvaɪdɪd] [baɪ] [moʊst] [ɪˈlektrɪk] [ˈreɪndʒɪz] ,

Q	.	Do	the	“	Definite	”	Surface	Heats	Provided	by	Most	Electric	Ranges	,
问	.	做	这	“	定	”	表面	加热	假如	经过	最多	电的	范围	,

问：大多数电炉提供的“确定性”表面热量是否真的存在?

[hæv; həv] [ˈeni] [ædˈvæntɪdʒɪz] [ˈoʊvər] [ðə; ði] “ [ˈɪnfɪnət] ” [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [ˈsɜːrfɪs]

Have	Any	Advantages	Over	the	“	Infinite	”	Number	of	Surface
有	任何	优势	超过	这	“	无限	”	数字	的	表面

与“无限”数量的表面相比，它们有任何优势吗?

[hiːts] [prəˈvaɪdɪd] [baɪ] [ˈreɪndʒɪz] [ˈjuːzɪŋ] [ˈʌðər] [ˈfjuːəlz] ?

Heats	Provided	by	Ranges	Using	Other	Fuels	?
加热	假如	经过	范围	使用	其他	燃料	?

使用其他燃料的炉灶提供的热量?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ðɪs] [ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [ɪ'lɪmɪneɪts] “ ['geswɜːrk] ” [ɪn] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [i'neiblz]

This	is	important	because	it	eliminates	“	guesswork	”	in	cooking	and	enables
这	是	重要的	因为	它	消除	“	猜测	”	在	烹饪	和	启用

[juː; jʊ][tuː; tə][juːz]['iːv(ə)n] [ˌʌnfə'mɪliər] ['resəpɪz][wɪð; wɪθ] ['kɑːnfɪdəns] [ænd; ənd] [iːz] .

you	to	use	even	unfamiliar	recipes	with	confidence	and	ease	.
你	到	使用	甚至	陌生	食谱	和	信心	和	舒适	.

这很重要，因为它消除了烹饪中的“猜测”，使您能够自信轻松地使用即使是不熟悉的食谱。

[ðə; ði] [hiːt] [əb'teɪnd] [æt; ət] [iːtʃ] [swɪtʃ] ['setɪŋ] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'piːtɪd] [ɪg'zæktli] [iːtʃ] [taɪm] [juː; jʊ][juːz]

The	heat	obtained	at	each	switch	setting	will	be	repeated	exactly	each	time	you	use
这	热	获得	在	每个	转变	环境	将要	是	重复	确切地	每个	时间	你	使用

[ˌaɪ 'tiː] . [ˌtuː'tuː] .

it	.	2	.
它	.	2	.

2.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] ['meni] ['sɜːrfɪs] [hiːts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][prə'vaɪdɪd][fɔːr; fər][best] [rɪ'zʌlts] ?

How	Many	Surface	Heats	Should	be	Provided	for	Best	Results	?
如何	许多	表面	加热	应该	是	假如	为了	最好的	结果	?

为了达到最佳效果，应该提供多少个表面加热点?

[ə; eɪ] . [moʊst]['reɪndʒɪz][hæv; həv][faɪv] ['sɜːrfɪs] [hiːts] [dɪ'skraɪbd] [hɪr] ,

A	.	Most	ranges	have	five	surface	heats	described	here	,
一个	.	最多	范围	有	五	表面	加热	描述	这里	,

A. 大多数靶场都有以下五个表面热源：

[ænd; ənd] [ðiːz] [hæv; həv] [bɪn] [faʊnd] ['ædɪkwət] [fɔːr; fər] ['evri] ['kʊkɪŋ] [niːd] . [θriː] .

and	these	have	been	found	adequate	for	every	cooking	need	.	3	.
和	这些	有	到过	成立	足够的	为了	每一个	烹饪	需要	.	3	.

这些产品足以满足各种烹饪需求。3.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] [ɪz][ðə; ði][juːz][fɔːr; fər] ['sɜːrfɪs] “ [haɪ] ” [hiːt] ?

What	Is	the	Use	for	Surface	“	High	”	Heat	?
什么	是	这	使用	为了	表面	“	高的	”	热	?

表面“高温”有什么用途?

[ə; eɪ] . “ [haɪ] ” [hiːt] [ɪz]['ɔːlweɪz] [juːst] [tuː; tə] [brɪŋ] [fuːdz] ['kwɪkli] [tuː; tə] ['stiːmɪŋ] [pɔɪnt] .

A	.	“	High	”	heat	is	always	used	to	bring	foods	quickly	to	steaming	point	.
一个	.	“	高的	”	热	是	总是	用过的	到	带来	食物	迅速地	到	蒸煮	观点	.

A. “高温”总是用来快速将食物加热到冒蒸汽的状态。

([æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃəz] [ɑːr; ər] [riːtʃt] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['loʊər] [hiːts] [ɪz] [juːst]

(	As	soon	as	cooking	temperatures	are	reached	one	of	the	lower	heats	is	used
(	作为	很快	作为	烹饪	温度	是	达到	一	的	这	降低	加热	是	用过的

[tuː; tə][kən'tɪnjuː][ænd; ənd] [kəm'pliːt] [ðæt] ['kʊkɪŋ] .)

to	continue	and	complete	that	cooking	.	)
到	继续	和	完全的	那	烹饪	.	)

（一旦达到烹饪温度，就会转而使用较低的火力继续烹饪直至完成。）

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [ˌpriː'hiːt] [fæt][fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] [ænd; ənd] [juːst] [kən'tɪnjuəsli] [fɔːr; fər] [diːp] [fæt]
It **is** **used** **to** **preheat** **fat** **for** **frying** **and** **used** **continuously** **for** **deep** **fat**
它 是 用过的 到 预热 胖的 为了 煎炸 和 用过的 持续 为了 深的 胖的
['fraɪɪŋ] [ʌv; əv] [pə'tetoz] .
frying **of** **potatoes** **.**
煎炸 的 土豆 .

它用于预热油炸用的油脂，并连续用于土豆的油炸。

“ [haɪ] ” [hiːt] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [juːst] [fɔːr; fər] [spiːd] [ɪn] ['hiːtɪŋ] ['wɔːtər] .
“ **High** **”** **heat** **is** **always** **used** **for** **speed** **in** **heating** **water** **.**
“ 高的 ” 热 是 总是 用过的 为了 速度 在 加热 水 .

在加热水的过程中，通常使用“高温”来加快加热速度。

High64 .
High64 **.**
High64 .

High64。

[kjuː] .
Q **.**
问 .

问：

[wʌt] [ɪz][ðə; ði][juːz][fɔːr; fər][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] “ ['miːdiəm] - [haɪ] ” [hiːt] ?
What **Is** **the** **Use** **for** **the** **Surface** **“** **Medium** **-** **High** **”** **Heat** **?**
什么 是 这 使用 为了 这 表面 “ 中等的 - 高的 ” 热 ?

表面“中高”温度有什么用途?

[ə; eɪ] . “ ['miːdiəm] - [haɪ] ” [prə'vaɪdz] [ðə; ði] [raɪt] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] [ɔːr]
A **.** **“** **Medium** **-** **high** **”** **provides** **the** **right** **temperature** **for** **frying** **chicken** **or**
一个 . “ 中等的 - 高的 ” 提供 这 正确的 温度 为了 煎炸 鸡 或者
['braʊnɪŋ] [miːts] [ænd; ənd][fɔːr; fər] [meɪn'teɪnɪŋ] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [fuːd] [ɪn]
browning **meats** **and** **for** **maintaining** **cooking** **of** **large** **quantities** **of** **food** **in**
褐变 肉类 和 为了 保持 烹饪 的 大的 数量 的 食物 在
['ekstrə][lɑːrdʒ][juː'tensɪlz] .
extra **large** **utensils** **.**
额外的 大的 餐具 .

A.“中高火”是煎炸鸡肉或将肉类煎至焦黄的合适温度，也是在特大号炊具中烹饪大量食物的理想温度。

“ ['miːdiəm] - [haɪ] ” [ɑːn] [smɔːl] ['juːnɪts][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] ['grɪdl] [keɪks] [wen] [ə; eɪ]
“ **Medium** **-** **high** **”** **on** **small** **units** **can** **be** **used** **for** **baking** **griddle** **cakes** **when** **a**
“ 中等的 - 高的 ” 在 小的 单位 能 是 用过的 为了 烘烤 烤盘 蛋糕 什么时候 一个
[smɔːl] [juː'tens(ə)l][ɪz] [juːst] .
small **utensil** **is** **used** **.**
小的 用具 是 用过的 .

使用小型烤盘时，小型烤炉的“中高火”可以用来烤制煎饼。

['miːdiəm] High5 .
Medium **High5** **.**
中等的 High5 .

中高5。

[kjuː] .
Q **.**
问 .

问：

[wen] [duː][juː; jʊ][juːz][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] “ ['miːdiəm] - [loʊ] ” [hiːt] ?
When **Do** **You** **Use** **the** **Surface** **“** **Medium** **-** **Low** **”** **Heat** **?**
什么时候 做 你 使用 这 表面 “ 中等的 - 低的 ” 热 ?

何时使用“中低”火力?

[ə; eɪ] . “ ['miːdiəm] - [loʊ] ” [ɪz][dʒʌst] [raɪt] [fɔːr; fər] ['pɜːrkəˌleɪt] ['kɔːfi] [ɔːr][fɔːr; fər] ['hiːtɪŋ] [smɔːl]
A . **“** **Medium** **-** **low** **”** **is** **just** **right** **for** **percolating** **coffee** **or** **for** **heating** **small**
一个 . “ 中等的 - 低的 ” 是 只是 正确的 为了 渗滤 咖啡 或者 为了 加热 小的
['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [fuːd] ['kwɪkli] .
quantities **of** **food** **quickly** **.**
数量 的 食物 迅速地 .

A.“中低火”非常适合冲泡咖啡或快速加热少量食物。

['miːdiəm] Low6 .
Medium **Low6** **.**
中等的 Low6 .

中低6。

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问：

[haʊ] [ɪz] “ [loʊ] ” [hiːt] [juːst] ?
How **Is** **“** **Low** **”** **Heat** **Used** **?**
如何 是 “ 低的 ” 热 用过的 ?

“低温”加热是如何使用的?

[ə; eɪ] . “ [loʊ] ” [hiːt] [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] ['kiːpɪŋ] [fuːdz] ['kʊkɪŋ] ['æftər] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] ['stɑːrtɪd]
A . **“** **Low** **”** **heat** **is** **used** **for** **keeping** **foods** **cooking** **after** **they** **have** **been** **started**
一个 . “ 低的 ” 热 是 用过的 为了 保持 食物 烹饪 后 他们 有 到过 开始
[ɑːn] “ [haɪ] ” [hiːt] .
on **“** **high** **”** **heat** **.**
在 “ 高的 ” 热 .

A. “低温”用于在用“高温”开始烹饪食物后，继续烹饪食物。

[ðɪs] [loʊ] [hiːt] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər] ['kiːpɪŋ] [kwaɪt][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd]
This **low** **heat** **is** **sufficient** **for** **keeping** **quite** **a** **large** **quantity** **of** **vegetables** **and**
这 低的 热 是 充足的 为了 保持 相当 一个 大的 数量 的 蔬菜 和
['ʌðər] [fuːdz] ['æktɪvli] ['kʊkɪŋ] .
other **foods** **actively** **cooking** **.**
其他 食物 积极 烹饪 .

这种低温足以让大量的蔬菜和其他食物持续烹饪。

Low7 .
Low7 **.**
Low7 .

低7。

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问：

[haʊ] [ɪz] “ ['sɪmər] ” [hiːt] [juːst] ?
How **Is** **“** **Simmer** **”** **Heat** **Used** **?**
如何 是 “ 煨 ” 热 用过的 ?

“慢炖”加热方式是如何使用的?

[ə; eɪ] . “ ['sɪmər] ” [hiːt] [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] [loʊ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['kʊkɪŋ] , [fɔːr; fər] ['ɪnstəns] ,
A . **“** **Simmer** **”** **heat** **is** **used** **for** **low** **temperature** **cooking** **,** **for** **instance** **,**
一个 . “ 煨 ” 热 是 用过的 为了 低的 温度 烹饪 , 为了 实例 ,
[smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,
small **quantities** **of** **vegetables** **,**
小的 数量 的 蔬菜 ,

A. “慢炖”是指低温烹饪，例如少量蔬菜的烹饪。

['kʊkɪŋ] ['kʌstərd] , ['sɔːsɪz] [ænd; ənd] [draɪd] [fruːts] .

cooking	**custards**	**,**	**sauces**	**and**	**dried**	**fruits**	**.**
烹饪	蛋奶冻	,	酱汁	和	干燥	水果	.

烹制蛋奶冻、酱汁和干果。

[ðə; ði]['juːzɪz][fɔːr; fər] “ [loʊ] ” [ænd; ənd] “ ['sɪmər] ” [hiːts] [ɑːr; ər] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm] [ɪk'septɪŋ] “ [loʊ] ” [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər]['lɑːrdʒər] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [fuːdz] .

The	**uses**	**for**	**“**	**low**	**”**	**and**	**“**	**simmer**	**”**	**heats**	**are**	**much**	**the**	**same**	**excepting**	**“**	**low**	**”**	**is**	**used**	**for**	**larger**	**quantities**	**of**	**foods**	**.**
这	用途	为了	“	低的	”	和	“	煨	”	加热	是	很多	这	相同的	除外	“	低的	”	是	用过的	为了	更大的	数量	的	食物	.

“小火”和“慢炖”的用途基本相同，只是“小火”通常用于烹饪大量食物。

Simmer78 .

Simmer78	**.**
Simmer78	.

Simmer78。

[kjuː] . [waɪ] [ɪz] [loʊ] ['wɔːtər] ['kʊkɪŋ] [ˌrekə'mendɪd] [fɔːr; fər]['vedʒtəb(ə)lz] ?

Q	**.**	**Why**	**Is**	**Low**	**Water**	**Cooking**	**Recommended**	**for**	**Vegetables**	**?**
问	.	为什么	是	低的	水	烹饪	受到推崇的	为了	蔬菜	?

问：为什么建议用少水烹饪蔬菜?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [mɔːr] [fuːd] ['vælјuː][ɪz] [ri'teind] , ['ɔːlsoʊ]['fleɪvər][ænd; ənd] [ə'pɪrəns] [ɪz] ['betər] .

A	**.**	**Because**	**more**	**food**	**value**	**is**	**retained**	**,**	**also**	**flavor**	**and**	**appearance**	**is**	**better**	**.**
一个	.	因为	更多的	食物	价值	是	保留	,	还	味道	和	外貌	是	更好的	.

A. 因为保留了更多的食物价值，而且味道和外观也更好。

['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtər] [niːd] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]['vedʒtəb(ə)lz][tuː; tə] [kri'eɪt] [ðə; ði] ['nesəseri] [stiːm] [fɔːr; fər]['prɑːpər] ['kʊkɪŋ] . [naɪn] .

Very	**little**	**water**	**need**	**be**	**added**	**to**	**vegetables**	**to**	**create**	**the**	**necessary**	**steam**	**for**	**proper**	**cooking**	**.**	**9**	**.**
非常	小的	水	需要	是	额外	到	蔬菜	到	创造	这	必要的	蒸汽	为了	恰当的	烹饪	.	9	.

蔬菜只需加入少量水即可产生足够的蒸汽进行充分烹饪。9.

[kjuː] .

Q	**.**
问	.

问：

[wɪtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [faɪv] ['sɜːrfɪs] [hiːts] [ɪz][moʊst]['præktɪk(ə)l][tuː; tə][juːz][ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kɔːfi] ?

Which	**of**	**the**	**Five**	**Surface**	**Heats**	**Is**	**Most**	**Practical**	**to**	**Use**	**in**	**Making**	**Coffee**	**?**
哪个	的	这	五	表面	加热	是	最多	实际的	到	使用	在	制作	咖啡	?

在制作咖啡时，五种表面加热方式中哪一种最实用?

[ə; eɪ] . “ ['miːdiəm] - [loʊ] ” [ɑːn] ['iːðər] [ðə; ði][lɑːrdʒ][ɔːr] [smɔːl] ['juːnɪt] ,

A	**.**	**“**	**Medium**	**-**	**low**	**”**	**on**	**either**	**the**	**large**	**or**	**small**	**unit**	**,**
一个	.	“	中等的	-	低的	”	在	任何一个	这	大的	或者	小的	单元	,

A. 无论是大功率还是小功率机型，都设置为“中低”档位。

[di'pendiŋ] [ə'pɑːn][ðə; ði][saɪz]['pɜːrkəleɪtər][ænd; ənd] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['kɔːfi] [tuː; tə][biː; bi] [meɪd] . - .

depending	**upon**	**the**	**size**	**percolator**	**and**	**amount**	**of**	**coffee**	**to**	**be**	**made**	**.**	**10**	**.**
取决于	之上	这	尺寸	渗滤式咖啡壶	和	数量	的	咖啡	到	是	制成	.	-	.

根据咖啡壶的大小和要制作的咖啡量而定。10.

[kjuː] . [ɪz][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər]

Q	**.**	**Is**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**
问	.	是	这	深的	出色地	炊具

问：深井炊具

[mɔːr] ['præktɪk(ə)l][ðæn; ðən][ə; eɪ] [fɔːrθ] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪt] ?

More	**Practical**	**Than**	**a**	**Fourth**	**Surface**	**Unit**	**?**
更多的	实际的	比	一个	第四	表面	单元	?

比第四个表面单元更实用?

[ə; eɪ] . [jes] ,

A	**.**	**Yes**	**,**
一个	.	是的	,

A. 是的，

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] [wɪl] [pər'fɔːrm] ['vɜːrtʃuəli] ['eni] ['kʊkɪŋ] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n]['pɑːsəb(ə)l][ɑːn]

because	**the**	**deep**	**well**	**cooker**	**will**	**perform**	**virtually**	**any**	**cooking**	**operation**	**possible**	**on**
因为	这	深的	出色地	炊具	将要	履行	几乎	任何	烹饪	手术	可能的	在

[ə; eɪ] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪt] ,

a	**surface**	**unit**	**,**
一个	表面	单元	,

因为深井式灶具几乎可以完成所有在灶台上可以进行的烹饪操作。

[plʌs] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd][duː] ['meni] [ʌv; əv][ðem; ðəm] ['betər] [ænd; ənd] [mɔːr] [ˌiːkə'nɑːmɪkli] . - .

plus	**baking**	**,**	**and**	**do**	**many**	**of**	**them**	**better**	**and**	**more**	**economically**	**.**	**11**	**.**
加	烘烤	,	和	做	许多	的	他们	更好的	和	更多的	经济上	.	-	.

再加上烘焙，而且很多烘焙工作都能做得更好、更经济。11.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问:

[wʌt] [taɪps] [ʌv; əv] [fuːd] [ɑːr; ər][best] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] ?

What	**Types**	**of**	**Food**	**Are**	**Best**	**Prepared**	**in**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**?**
什么	类型	的	食物	是	最好的	准备	在	这	深的	出色地	炊具	?

哪些类型的食物最适合用深孔锅烹饪?

[ə; eɪ] . [pɑːt] [roʊsts] , [suːps] , [stjuːz] [ænd; ənd] ['eni] [fuːdz] [ri'kwaiərɪŋ] [lɔːŋ] ['kʊkɪŋ] [taɪmz] . - .

A	**.**	**Pot**	**roasts**	**,**	**soups**	**,**	**stews**	**and**	**any**	**foods**	**requiring**	**long**	**cooking**	**times**	**.**	**12**	**.**
一个	.	锅	烤肉	,	汤	,	炖菜	和	任何	食物	需要	长的	烹饪	时代	.	-	.

A. 炖肉、汤、炖菜以及任何需要长时间烹饪的食物。12.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问:

[wʌt] [ɑːr; ər][sʌm; səm]['juːzɪz][fɔːr; fər][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] ?

What	**Are**	**Some**	**Uses**	**for**	**the**	**Deep**	**Well**	**Cooker**	**?**
什么	是	一些	用途	为了	这	深的	出色地	炊具	?

深井式炊具有哪些用途?

[ə; eɪ] . ['stiːmɪŋ] ['pudiŋz] , ['beɪkɪŋ] , ['sɪmərɪŋ] [draɪd] [fruːts] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] ['tʌfər] [kʌts]

A	**.**	**Steaming**	**puddings**	**,**	**baking**	**,**	**simmering**	**dried**	**fruits**	**and**	**cooking**	**tougher**	**cuts**
一个	.	蒸煮	布丁	,	烘烤	,	煨煮	干燥	水果	和	烹饪	更难	削减

[ʌv; əv] [miːts] .

of	**meats**	**.**
的	肉类	.

A. 蒸布丁、烘焙、炖煮干果和烹饪较硬的肉类。

[æz; əz][ə; eɪ][juː'tens(ə)l][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][s'terəlaɪzɪŋ] . - .

As	**a**	**utensil**	**it**	**can**	**be**	**used**	**for**	**sterilizing**	**.**	**13**	**.**
作为	一个	用具	它	能	是	用过的	为了	灭菌	.	-	.

作为器具，它可用于消毒。13.

[kjuː] . [duː]['fleɪvərz]['mɪŋg(ə)l] [wen] ['sevrəl] [fuːdz] [ɑːr; ər] [kʊkt] [æt; ət][wʌn] [taɪm] [ɪn][ðə; ði] [diːp]
Q . **Do** **Flavors** **Mingle** **When** **Several** **Foods** **Are** **Cooked** **at** **One** **Time** **in** **the** **Deep**
问 . 做 口味 交融 什么时候 一些 食物 是 煮熟 在 一 时间 在 这 深的
[wel] ['kʊkər] ?
Well **Cooker** **?**
出色地 炊具 ?

问：在深井锅中同时烹饪几种食物时，味道会混合吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] — [ɪf] [juː; jʊ] [wɪl] [rɪ'membər] [tuː; tə][duː][wʌn] [θɪŋ] — ['ɔːlweɪz] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fuːdz]
A . **No** — **If** **you** **will** **remember** **to** **do** **one** **thing** — **always** **remove** **the** **foods**
一个 . 不 — 如果 你 将要 记住 到 做 一 事物 — 总是 消除 这 食物
[frʌm; frəm][ðə; ði] ['kʊkər] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['kɜːrənt] [ɪz] [tɜːrnd] [ɔːf] .
from **the** **cooker** **as** **soon** **as** **the** **current** **is** **turned** **off** **.**
从 这 炊具 作为 很快 作为 这 当前的 是 转向 离开 .

A. 不——如果你能记住一件事——那就是一旦电源关闭，就立即将食物从电饭煲中取出。

[waɪl] [fuːdz] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] “ [eks'heɪlɪŋ] ” [ðer; ðər]['əudəz] .
While **foods** **are** **cooking** **they** **are** **“** **exhaling** **”** **their** **odors** **.**
尽管 食物 是 烹饪 他们 是 “ 呼气 ” 他们的 气味 .

食物在烹饪过程中会"散发"气味。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kuːl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] “ [ɪn'heɪl] ” [ænd; ənd][əb'zɔːrb][ðə; ði]['əudəz][ʌv; əv]
When **they** **begin** **to** **cool** **they** **begin** **to** **“** **inhale** **”** **and** **absorb** **the** **odors** **of**
什么时候 他们 开始 到 凉爽的 他们 开始 到 “ 吸入 ” 和 吸收 这 气味 的
['ʌðər] [fuːdz] . - .
other **foods** **.** **814** **.**
其他 食物 . - .

当它们开始冷却时，它们就开始"吸入"并吸收其他食物的气味。814.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['stiːmɪŋ] [braʊn] [bred] , ['pudɪŋz] ,
Q . **Can** **the** **Deep** **Well** **Cooker** **Be** **Used** **for** **Steaming** **Brown** **Bread** **,** **Puddings** **,**
问 . 能 这 深的 出色地 炊具 是 用过的 为了 蒸煮 棕色的 面包 , 布丁 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ?
etc **.** **?**
ETC . ?

问：深孔蒸锅可以用来蒸黑面包、布丁等吗?

[ə; eɪ] . [jes] , [baɪ] ['pɔːrɪŋ] ['wɔːtər][ɪn][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʊkər] [ænd; ənd]['juːzɪŋ][ə; eɪ] “ ['trɪvɪt]
A . **Yes** **,** **by** **pouring** **water** **in** **the** **bottom** **of** **the** **cooker** **and** **using** **a** **“** **trivet**
一个 . 是的 , 经过 浇注 水 在 这 底部 的 这 炊具 和 使用 一个 “ 三脚架
” [ɔːr] [ræk] . - .
” **or** **rack** **.** **15** **.**
” 或者 架子 . - .

A. 是的，在炉灶底部倒入水，并使用"三脚架"或烤架。15.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] ?
Q . **Can** **the** **Deep** **Well** **Cooker** **Be** **Used** **for** **Baking** **?**
问 . 能 这 深的 出色地 炊具 是 用过的 为了 烘烤 ?

问：深井式电饭煲可以用来烘焙吗?

[ə; eɪ] . [jes] .
A . **Yes** .
一个 . 是的 .

A. 是的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l][fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] ['sevrəl] [pə'tetoz] , [kʌp] ['kʌstərd] [ɔːr] [beɪkt] ['æplz] .
It **is** **economical** **for** **baking** **several** **potatoes** **,** **cup** **custards** **or** **baked** **apples** **.**
它 是 经济 为了 烘烤 一些 土豆 , 杯子 蛋奶冻 或者 烘焙 苹果 .

用这种方法烤几个土豆、做杯装蛋奶冻或烤苹果都很经济实惠。

[wen] [ðə; ði] ['kʊkər] [wel] [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkər] [juː'tens(ə)l][ɪz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][ə; eɪ]
When **the** **cooker** **well** **is** **used** **for** **baking** **the** **cooker** **utensil** **is** **removed** **and** **a**
什么时候 这 炊具 出色地 是 用过的 为了 烘烤 这 炊具 用具 是 已移除 和 一个
[ræk] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [wel] .
rack **placed** **in** **the** **well** **.**
架子 放置 在 这 出色地 .

当使用电饭煲的炉膛进行烘焙时，取出电饭煲内具，并在炉膛内放置一个烤架。

[ðə; ði] [wel] [ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə]['prɑːpər] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [swɪtʃ] [ɑːn] “ [haɪ]
The **well** **is** **heated** **to** **proper** **baking** **temperature** **with** **the** **switch** **on** **“** **high**
这 出色地 是 加热 到 恰当的 烘烤 温度 和 这 转变 在 “ 高的
” [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [ɪz] [kən'tɪnjuːd] [ɑːn] “ [loʊ] ” [hiːt] . - .
” **and** **baking** **is** **continued** **on** **“** **low** **”** **heat** **.** **16** **.**
” 和 烘烤 是 持续 在 “ 低的 ” 热 . - .

将炉膛加热至合适的烘烤温度，开关调至“高”，然后调至“低”火继续烘烤。16.

[kjuː] .
Q **.**
问 .

问：

[haʊ] [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['wɔːrmɪŋ] ['ʌv(ə)n] ?
How **Can** **the** **Deep** **Well** **Cooker** **Be** **Used** **as** **a** **Warming** **Oven** **?**
如何 能 这 深的 出色地 炊具 是 用过的 作为 一个 变暖 烤箱 ?

如何将深井式炊具用作保温烤箱?

[ə; eɪ] . [rɪ'muːv] [ðə; ði][juː'tens(ə)l] .
A **.** **Remove** **the** **utensil** **.**
一个 . 消除 这 用具 .

A. 取出餐具。

[pleɪs] [ðə; ði] [ræk] [ɪn][ðə; ði] [wel] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][lɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʊkər] .
Place **the** **rack** **in** **the** **well** **and** **cover** **with** **the** **lid** **of** **the** **cooker** **.**
地方 这 架子 在 这 出色地 和 覆盖 和 这 盖 的 这 炊具 .

将烤架放入烤盘槽中，盖上烤炉盖子。

“ [loʊ] ” [hiːt] [prə'vaɪdz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [hiːt] [fɔːr; fər] ['wɔːrmɪŋ] . - .
“ **Low** **”** **heat** **provides** **sufficient** **heat** **for** **warming** **.** **17** **.**
“ 低的 ” 热 提供 充足的 热 为了 变暖 . - .

“低”热量足以提供取暖所需的热量。17.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] [juː'tens(ə)l][biː; bi] [juːst] [ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪt] ?
Q **.** **Can** **the** **Deep** **Well** **Cooker** **Utensil** **Be** **Used** **on** **the** **Surface** **Unit** **?**
问 . 能 这 深的 出色地 炊具 用具 是 用过的 在 这 表面 单元 ?

问：深孔锅具可以在灶台上使用吗?

[ə; eɪ] . [jes] . - .
A **.** **Yes** **.** **918** **.**
一个 . 是的 . - .

A. 是的。918。

[kjuː] . [dʌz] [fuːd] [kʊk] [æz; əz][fæst][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [wel] ['kʊkər] ?
Q **.** **Does** **Food** **Cook** **as** **Fast** **in** **a** **Deep** **Well** **Cooker** **?**
问 . 做 食物 厨师 作为 快速地 在 一个 深的 出色地 炊具 ?

问：深孔锅煮食物的速度和普通锅一样快吗?

[ə; eɪ] . [jes] .
A **.** **Yes** **.**
一个 . 是的 .

A. 是的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][aɪ'diːəl][fɔːr; fər] [suːps] , [stjuːz] , [pɑːt] [roʊsts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

It	is	ideal	for	soups	,	stews	,	pot	roasts	,	etc	.	,
它	是	理想的	为了	汤	,	炖菜	,	锅	烤肉	,	ETC	.	,

它非常适合用来做汤、炖菜、烤肉等。

[wɪtʃ] [rɪ'kwaɪər]['juːnɪfɔːrm] [loʊ] ['temprətʃəz] ['oʊvər][lɔːŋgər] [pɪrɪədz] [fɔːr; fər] [best] ['kʊkɪŋ] [rɪ'zʌlts] .

which	require	uniform	low	temperatures	over	longer	periods	for	best	cooking	results	.
哪个	要求	制服	低的	温度	超过	更长	时期	为了	最好的	烹饪	结果	.

-
.

19	.
-	.

需要长时间保持均匀低温才能达到最佳烹饪效果。19.

[kjuː] . [waɪ] [ɑːr; ər] [diːp]

Q	.	Why	Are	Deep
问	.	为什么	是	深的

问：为什么深海

[wel] ['kʊkəz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['ɪnsəleɪtɪd] ?

Well	Cookers	Usually	Insulated	?
出色地	炊具	通常	绝缘的	?

好的炊具通常都有隔热层吗?

[ə; eɪ] . ['meni] [fuːdz] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] [diːp] [wel] ['kʊkər] [ɑːr; ər] [ðoʊz] [ri'kwaiərɪŋ] [lɔːŋ] ['kʊkɪŋ]

A	.	Many	foods	prepared	in	the	deep	well	cooker	are	those	requiring	long	cooking
一个	.	许多	食物	准备	在	这	深的	出色地	炊具	是	那些	需要	长的	烹饪

[pɪrɪədz] .

periods	.
时期	.

A. 用深井锅烹制的许多食物都需要较长的烹饪时间。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv] ['ædɪkwət] [ˌɪnsə'leɪʃ(ə)n] [les] ['kɜːrənt] [ɪz] [juːst] .

Because	of	adequate	insulation	less	current	is	used	.
因为	的	足够的	绝缘	较少的	当前的	是	用过的	.

由于绝缘性能良好，因此电流消耗更少。

[fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] ,

For	example	,
为了	例子	,

例如，

[ðə; ði][ˌɪnsə'leɪʃ(ə)n][ɑːn] [diːp] [wel] ['kʊkəz] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [prɪ'per] [æn; ən][ɪn'taɪər] [miːl]

the	insulation	on	deep	well	cookers	makes	it	possible	to	prepare	an	entire	meal
这	绝缘	在	深的	出色地	炊具	制作	它	可能的	到	准备	一个	全部的	一顿饭

[æt; ət][ə; eɪ]['toʊt(ə)l] ['kɜːrənt] [kɔːst][ʌv; əv] [les] [ðæn; ðən] [tuː] [sents] .

at	a	total	current	cost	of	less	than	two	cents	.
在	一个	全部的	当前的	成本	的	较少的	比	二	分	.

深井式炊具的隔热性能使得烹制一顿完整的饭菜成为可能，而目前的总成本却不到两美分。

([beɪst] [ɑːn][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['kʊkɪŋ] [reɪt] [ʌv; əv] [tuː] - [ænd; ənd] - [ə; eɪ] - [hæf] [sents] [pər] ['kɪləwɑːt] .

(	Based	on	an	electric	cooking	rate	of	two	-	and	-	a	-	half	cents	per	kilowatt	.
(	基于	在	一个	电的	烹饪	速度	的	二	-	和	-	一个	-	一半	分	每	千瓦	.

)

)
)

（按每千瓦时电费2.5美分计算。）

['juːzɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] Oven1 .

Using	the	Electric	Range	Oven1	.
使用	这	电的	范围	Oven1	.

使用电烤箱1.

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问：

[haʊ] [lɔːŋ] [dʌz] [ˌaɪ ˈtiː] [teɪk] [tuː; tə] [ˌpriːˈhiːt] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] [ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər] [ˈbeɪkɪŋ] ?
How **Long** **Does** **It** **Take** **to** **Preheat** **the** **Electric** **Oven** **for** **Baking** **?**
如何 长的 做 它 拿 到 预热 这 电的 烤箱 为了 烘烤 ?

电烤箱预热需要多长时间?

[ə; eɪ] . [frʌm; frəm][ˈsev(ə)n][tuː; tə] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] [ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][rɪˈkwaɪərd][fɔːr; fər] [ˈpriːhiːtiŋ]
A **.** **From** **seven** **to** **fifteen** **minutes** **is** **usually** **required** **for** **preheating**
一个 . 从 七 到 十五 分钟 是 通常 必需的 为了 预热
[tuː; tə][ə; eɪ][ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][ʌv; əv] 350°F .
to **a** **temperature** **of** **350°F** **.**
到 一个 温度 的 350°F .

A. 通常需要七到十五分钟才能将温度预热到 350°F。

([ɪn][wʌn] [meɪk] [ʌv; əv] [reɪndʒ] ,
(In one make of Range ,
(在 一 制作 的 范围 ,

（在某款 Range 车型中，）

[tuː] [ˈjuːnɪts] [prəˈvaɪd] [kəˈrekt] [ˈbeɪkɪŋ] [hiːt] [ænd; ənd][fæst] [ˈpriːhiːtiŋ] [tuː; tə] 400°F [ɪn] [les] [ðæn; ðən]
two **units** **provide** **correct** **baking** **heat** **and** **fast** **preheating** **to** **400°F** **in** **less** **than**
二 单位 提供 正确的 烘烤 热 和 快速地 预热 到 400°F 在 较少的 比
[ˈsev(ə)n] [ˈmɪnɪts] .) - .
seven **minutes** **.** **)** **102** **.**
七 分钟 .) - .

两台设备可提供正确的烘焙热量，并在不到七分钟的时间内快速预热至 400°F。）102.

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问：

[haʊ] [kæn; kən][ðə; ði][ˈjuːzər] [dɪˈtɜːrmɪn] [wen] [ðə; ði][ˈʌv(ə)n][hæz; həz] [riːtʃt] [ðə; ði]
How **Can** **the** **User** **Determine** **When** **the** **Oven** **Has** **Reached** **the**
如何 能 这 用户 决定 什么时候 这 烤箱 有 达到 这
[ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][ʃiː; ʃi] [dɪˈzaɪɝz] [fɔːr; fər] [ˈbeɪkɪŋ] [ɔːr] [roʊstɪŋ] ?
Temperature **She** **Desires** **for** **Baking** **or** **Roasting** **?**
温度 她 欲望 为了 烘烤 或者 烘焙 ?

用户如何判断烤箱是否达到她想要的烘焙或烤制温度?

[ə; eɪ] .
A **.**
一个 .

一个。

[ðɪs] [ɪz] [ˈiːzəli] [dɪˈtɜːrmɪnd] [baɪ][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][ˈsɪgnəl] [laɪt] [wɪtʃ] [goʊz] [aʊt] [wen] [ðə; ði][ˈʌv(ə)n]
This **is** **easily** **determined** **by** **the** **oven** **signal** **light** **which** **goes** **out** **when** **the** **oven**
这 是 容易地 决定 经过 这 烤箱 信号 光 哪个 去 出去 什么时候 这 烤箱
[ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [dɪˈzaɪrd] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] . [θriː] .
reaches **the** **desired** **temperature** **.** **3** **.**
到达 这 想要的 温度 . 3 .

这很容易通过烤箱信号灯来判断，当烤箱达到所需温度时，信号灯就会熄灭。3.

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ ˈtiː] [ˈnesəseri] [tuː; tə] [ˌpriːˈhiːt] [ðə; ði] [ɪˈlektrɪk] [ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər] [ˈbeɪkɪŋ] ?
Q **.** **Is** **It** **Necessary** **to** **Preheat** **the** **Electric** **Oven** **for** **Baking** **?**
问 . 是 它 必要的 到 预热 这 电的 烤箱 为了 烘烤 ?

问：烘焙前需要预热电烤箱吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] , [haʊ'evər] , [fɔːr; fər][taɪm] - ['seɪvɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˌpriː'hiːtid] . [fɔːr] .

A	.	**No**	,	**however**	,	**for**	**time**	-	**saving**	**the**	**oven**	**should**	**be**	**preheated**	.	**4**	.
一个	.	不	,	然而	,	为了	时间	-	保存	这	烤箱	应该	是	预热	.	4	.

A. 不，但是为了节省时间，烤箱应该预热。4.

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['ɔːlweɪz][biː; bi] [ˌpriː'hiːtid] [fɔːr; fər]['ʌv(ə)n] [miːlz] ?

Q	.	**Should**	**the**	**Oven**	**Always**	**be**	**Preheated**	**for**	**Oven**	**Meals**	**?**
问	.	应该	这	烤箱	总是	是	预热	为了	烤箱	餐	?

问：烤箱在烹饪前是否必须预热?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðɪs] [dɪ'pendz] [ɑːn][ðə; ði] [taɪp] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] [miːl] .

This	**depends**	**on**	**the**	**type**	**of**	**oven**	**meal**	**.**
这	取决于	在	这	类型	的	烤箱	一顿饭	.

这取决于烤箱烹饪的食物类型。

[fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] ,

For	**example**	**,**
为了	例子	,

例如，

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['meni] [ˌkɑːmbə'neɪʃənz][ʌv; əv] [fuːdz] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]

there	**are**	**many**	**combinations**	**of**	**foods**	**which**	**can**	**be**	**placed**	**in**	**the**	**oven**
那里	是	许多	组合	的	食物	哪个	能	是	放置	在	这	烤箱

[ænd; ənd] [rɪ'meɪn] [ðer; ðər] ['sevrəl] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [ɪz]['stɑːrtɪd][ænd; ənd] [wɪtʃ] [duː][nɑːt]

and	**remain**	**there**	**several**	**hours**	**before**	**cooking**	**is**	**started**	**and**	**which**	**do**	**not**
和	保持	那里	一些	小时	前	烹饪	是	开始	和	哪个	做	不是

[rɪ'kwaɪər] [ˌpriː'hiːt] .

require	**preheat**	**.**
要求	预热	.

有很多食物组合可以放入烤箱，在开始烹饪前放置几个小时，而且不需要预热。

['ʌðər] [taɪps] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] [miːlz] [rɪ'kwaɪər] ['kʊkɪŋ] [ɪ'miːdiətli] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

Other	**types**	**of**	**oven**	**meals**	**require**	**cooking**	**immediately**	**as**	**soon**	**as**	**they**	**are**
其他	类型	的	烤箱	餐	要求	烹饪	立即地	作为	很快	作为	他们	是

[prɪ'perd] [ænd; ənd] ['betər] [rɪ'zʌlts] [ɑːr; ər] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] . [faɪv] .

prepared	**and**	**better**	**results**	**are**	**obtained**	**from**	**a**	**preheated**	**oven**	**.**	**5**	**.**
准备	和	更好的	结果	是	获得	从	一个	预热	烤箱	.	5	.

其他类型的烤箱菜肴需要在准备好后立即烹饪，预热烤箱可获得更好的效果。5.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问:

[ɪf] [fɔːr] ['beɪkɪŋ] [pænz][ɑːr; ər][pʊt]['ɪntuː][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n][æt; ət][wʌn] [taɪm] ,

If	**Four**	**Baking**	**Pans**	**Are**	**Put**	**Into**	**an**	**Electric**	**Oven**	**at**	**One**	**Time**	**,**
如果	四	烘烤	平底锅	是	放	进入	一个	电的	烤箱	在	一	时间	,

如果同时将四个烤盘放入电烤箱中，

[haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [biː; bi] [pleɪst] [tuː; tə] [ə'laʊ] [fɔːr; fər]['iːv(ə)n] [hiːt] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n] ?

How	**Should**	**They**	**Be**	**Placed**	**to**	**Allow**	**for**	**Even**	**Heat**	**Distribution**	**?**
如何	应该	他们	是	放置	到	允许	为了	甚至	热	分配	?

应该如何摆放才能实现均匀散热?

[ə; eɪ] .

A	**:**
一个	.

一个。

[ðə; ði][pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [soʊ] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] ['tʌtʃɪŋ] [iːtʃ] ['ʌðər] ,

The	pans	should	be	placed	so	they	are	not	touching	each	other	,
这	平底锅	应该	是	放置	所以	他们	是	不是	接触	每个	其他	,

平底锅摆放时应彼此不接触。

[ɔːr] ['eni] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

or	any	part	of	the	oven	.
或者	任何	部分	的	这	烤箱	.

或烤箱的任何部分。

[sɪns] [ðɪs] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [miːnz] ['juːzɪŋ] [tuː] [ʃelvz] , [ðə; ði][pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['stægərd] ,

Since	this	usually	means	using	two	shelves	,	the	pans	should	be	staggered	,
自从	这	通常	方法	使用	二	货架	,	这	平底锅	应该	是	交错	,

由于这通常意味着要用到两层架子，所以锅具应该错落摆放。

[soʊ][wʌn][ɪz][nɑːt][də'rektli; daɪ'rektli] [ə'bʌv] [ðə; ði] ['ʌðər] . [sɪks] .

so	one	is	not	directly	above	the	other	.	6	.
所以	一	是	不是	直接地	多于	这	其他	.	6	.

所以它们之间并不是正上方。6.

[kjuː] . [waɪ] [ɪz][ˌaɪ 'tiː][nɑːt] ['nesəseri] [tuː; tə] “ [piːk] ” ['ɪntuː][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] ['dʊrɪŋ] ['roʊstɪŋ]

Q	.	Why	Is	It	Not	Necessary	to	“	Peek	”	Into	an	Electric	Oven	During	Roasting
问	.	为什么	是	它	不是	必要的	到	“	窥视	”	进入	一个	电的	烤箱	期间	烘焙

[ɔːr] ['beɪkɪŋ] ?

or	Baking	?
或者	烘烤	?

问：为什么在烤制或烘焙食物时不需要“偷看”电烤箱?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][wɪð; wɪθ] ['ækjərət] [ɪ'lektrɪk] [kən'troʊlz] , [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [ʌn'sɜːrt(ə)nti] [ʌv; əv]

A	.	Because	with	accurate	electric	controls	,	much	of	the	uncertainty	of
一个	.	因为	和	准确的	电的	控制	,	很多	的	这	不确定	的

['kʊkɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [ɪ'lɪmɪneɪtɪd; ɪ'lɪməˌneɪtɪd] .

cooking	has	been	eliminated	.
烹饪	有	到过	已淘汰	.

A. 因为有了精确的电子控制，烹饪中的许多不确定性都消除了。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ðə; ði]['resəpi] [ðæt] [juː; jʊ][ɑːr; ər]['juːzɪŋ][ɪz]['kwestʃənəb(ə)l] ,

Even	if	the	recipe	that	you	are	using	is	questionable	,
甚至	如果	这	食谱	那	你	是	使用	是	值得怀疑	,

即使你使用的食谱有问题，

[duː][nɑːt] “ [piːk] ” [ʌn'tɪl][ðə; ði][rɪ'kweɪərd] ['beɪkɪŋ] [taɪm][hæz; həz] [pæst] . - .

do	not	“	peek	”	until	the	required	baking	time	has	passed	.	117	.
做	不是	“	窥视	”	直到	这	必需的	烘烤	时间	有	通过了	.	-	.

在规定的烘烤时间过去之前，不要“偷看”。117.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[waɪ] [duː][juː; jʊ] [ˌrekə'mend] ['roʊstɪŋ] [ɪn][æn; ən]['oʊpən] ['ʃæloʊ] [pæn]

Why	Do	You	Recommend	Roasting	in	an	Open	Shallow	Pan
为什么	做	你	推荐	烘焙	在	一个	打开	浅的	平底锅

为什么推荐用敞口浅烤盘烘烤?

[wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]['wɔːtər] ?

Without	the	Addition	of	Water	?
没有	这	添加	的	水	?

不加水?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] [ə'laʊz] [ðə; ði] [hiːt] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə]['kɑːntækt][ðə; ði] [fuːd] [mɔːr]

A	shallow	pan	allows	the	heat	from	the	oven	to	contact	the	food	more
一个	浅的	平底锅	允许	这	热	从	这	烤箱	到	接触	这	食物	更多的

[də'rektli; daɪ'rektli] .

directly	.
直接地	.

浅烤盘可以让烤箱的热量更直接地接触食物。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði]['iːv(ə)n][ˌpenə'treɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [hiːt] , [miːt] [wɪl] [kʊk] [mɔːr] ['juːnɪfɔːrmli] . [eɪt] .

With	the	even	penetration	of	heat	,	meat	will	cook	more	uniformly	.	8	.
和	这	甚至	渗透	的	热	,	肉	将要	厨师	更多的	均匀地	.	8	.

由于热量均匀渗透，肉类会煮得更均匀。8.

[kjuː] . [waɪ] [ɪz][ðer; ðər][soʊ]['lɪt(ə)l] ['ʃrɪŋkɪdʒ] [ænd; ənd] “ ['draɪɪŋ] - [aʊt] ” [ʌv; əv] [miːts] [kʊkt] [ɪn]

Q	.	Why	Is	There	So	Little	Shrinkage	and	“	Drying	-	out	”	of	Meats	Cooked	in
问	.	为什么	是	那里	所以	小的	收缩	和	“	烘干	-	出去	”	的	肉类	煮熟	在

[æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?

an	Electric	Range	?
一个	电的	范围	?

问：为什么用电炉烹饪的肉类缩水和“变干”的现象很少？

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ɪˌlek'trɪsəti] [dʌz] [nɑːt][rɪ'kwaɪər] [ə'dɪʃən(ə)l] [er] [fɔːr; fər]['fjuːəl] [kəm'bʌstʃən] ,

A	.	Because	electricity	does	not	require	additional	air	for	fuel	combustion	,
一个	.	因为	电	做	不是	要求	额外的	空气	为了	燃料	燃烧	,

A. 因为电力燃烧燃料不需要额外的空气，

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] [ɪk'ses] [er] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][tuː; tə][əb'zɔːrb] ['mɔɪstʃər] [ænd; ənd] ['kæri] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ʌv; əv]

there	is	no	excess	air	circulation	to	absorb	moisture	and	carry	it	out	of
那里	是	不	过量的	空气	循环	到	吸收	水分	和	携带	它	出去	的

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] . [naɪn] .

the	oven	.	9	.
这	烤箱	.	9	.

没有过多的空气流通来吸收水分并将其排出烤箱。9.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [dʌz] [æn; ən]['ʌv(ə)n] [klɑːk] [kən'troʊl] [wɜːrk] ?

How	Does	an	Oven	Clock	Control	Work	?
如何	做	一个	烤箱	钟	控制	工作	?

烤箱时钟控制的工作原理是什么？

[ə; eɪ] . ['sɪmpli] [set][ðə; ði] [ˌɔːtə'mætɪk] [klɑːk] [kən'troʊl][æt; ət][ðə; ði] [taɪm] [juː; jʊ][wɑːnt][ðə; ði] ['kɜːrənt]

A	.	Simply	set	the	automatic	clock	control	at	the	time	you	want	the	current
一个	.	简单地	放	这	自动的	钟	控制	在	这	时间	你	想	这	当前的

[tuː; tə][goʊ][ɑːn][ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [taɪm] [juː; jʊ][wɑːnt][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n][tuː; tə][stɑːp] .

to	go	on	and	at	the	time	you	want	the	cooking	operation	to	stop	.
到	去	在	和	在	这	时间	你	想	这	烹饪	手术	到	停止	.

A. 只需设置自动时钟控制，即可在您希望电流开启的时间和您希望烹饪操作停止的时间进行设置。

[set] [ðə; ði] ['θɜ:rməstæt] [æt; ət] [ə; eɪ] ['gɪv(ə)n] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ænd; ənd] [ðə; ði] [reɪndʒ] [wɪl]

Set	the	thermostat	at	a	given	temperature	and	the	range	will
放	这	恒温器	在	一个	给定	温度	和	这	范围	将要

[ˌɔ:tə'mætɪkli] [pər'fɔ:rm] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['kʊkɪŋ] [ˌɑ:pə'reɪʃ(ə)n] . - .

automatically	perform	the	desired	cooking	operation	.	10	.
自动地	履行	这	想要的	烹饪	手术	.	-	.

将恒温器设定为指定温度，炉灶将自动执行所需的烹饪操作。10.

[kju:] . [ɑ:r; ər] [ɔ:l] ['reɪndʒɪz] [ɪ'kwɪpt] [wɪð; wɪθ] [taɪm] [klɑ:ks] [ˌɔ:tə'mætɪkli] [kən'troʊlɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n]

Q	.	Are	All	Ranges	Equipped	With	Time	Clocks	Automatically	Controlling	the	Oven
问	.	是	全部	范围	配备	和	时间	时钟	自动地	控制	这	烤箱

[ˌɑ:pə'reɪʃ(ə)n] ?

Operation	?
手术	?

问：所有炉灶都配备自动控制烤箱运行的定时器吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['fi:tʃər] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [ɪn'klu:dɪd] [æz; əz] ['stændərd] [ɪ'kwɪpmənt] [ɑ:n] ['haɪər] [praɪst]

This	is	a	feature	usually	included	as	standard	equipment	on	higher	priced
这	是	一个	特征	通常	包括	作为	标准	设备	在	更高	定价

['mɒdlz] .

models	.
模型	.

这通常是高价车型的标准配置。

[ˌaɪ 'ti:] [kæn; kən] [bi:; bi] ['ædɪd] [æz; əz] [æn; ən] [ək'sesəri] [tu:; tə] ['meni] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['loʊər] [praɪst] ['mɒdlz]

It	can	be	added	as	an	accessory	to	many	of	the	lower	priced	models
它	能	是	额外	作为	一个	配饰	到	许多	的	这	降低	定价	模型

. - .

.	11	.
.	-	.

它可以作为配件添加到许多价格较低的型号中。11.

[kju:] . [ɪz] [ˌaɪ 'ti:] ['pɑ:səb(ə)l] [tu:; tə] ['ɑ:pəreɪt] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] [loʊ]

Q	.	Is	It	Possible	to	Operate	an	Electric	Range	Oven	at	Low
问	.	是	它	可能的	到	操作	一个	电的	范围	烤箱	在	低的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [sʌtʃ] [æz; əz] 200°F ?

Temperature	,	Such	as	200°F	?
温度	,	这样的	作为	200°F	?

问：电烤箱可以在低温下运行吗，例如 200°F?

[ə; eɪ] . [ˌθɜ:rmə'stætɪk] [kən'troʊlz] [ɑ:r; ər] ['keɪpəb(ə)l] [ʌv; əv] ['ɑpəretɪŋ] [æt; ət] ['temprətʃəz] [æz; əz] [loʊ]

A	.	Thermostatic	controls	are	capable	of	operating	at	temperatures	as	low
一个	.	恒温	控制	是	有能力的	的	操作	在	温度	作为	低的

[æz; əz] 150°F .

as	150°F	.
作为	150°F	.

A. 恒温控制器能够在低至 150°F 的温度下运行。

[ɑ:n] ['præktɪkli] [ɔ:l] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] . - .

on	practically	all	electric	ranges	.	1212	.
在	几乎	全部	电的	范围	.	-	.

几乎所有电炉都适用。1212。

[kju:] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] [ɪz][ðə; ði]['mæksɪməm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][æt; ət] [wɪtʃ] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['ʌvnz] [kæn; kən][bi:; bi]
What Is the Maximum Temperature at Which Electric Range Ovens Can Be
什么 是 这 最大限度 温度 在 哪个 电的 范围 烤箱 能 是
[ˌɔ:tə'mætɪkli] [kən'troʊld] ?
Automatically Controlled ?
自动地 受控 ?

电烤箱自动控制的最高温度是多少?

[ə; eɪ] .
A .
一个 .

一个。

['nɪrli] [ɔ:l] [ɪ'lektrɪk] ['ʌvnz] [wɪl] [hi:t] [tu:; tə] 550°F .
Nearly all electric ovens will heat to 550°F .
几乎 全部 电的 烤箱 将要 热 到 550°F .

几乎所有的电烤箱都能加热到 550°F。

[ðɪs] [ɪz] [ə'bʌv] [rɪ'kwaɪərd] ['beɪkɪŋ] ['temprətʃəz] ,
This is above required baking temperatures ,
这 是 多于 必需的 烘烤 温度 ,

这高于所需的烘焙温度。

[jet] [ˌaɪ 'ti:] [ə'vɔidz] ['deɪndʒər][ʌv; əv] ['bɜ:rnɪŋ] [fu:dz] [wɪtʃ] [wʊd] [ʌv; əv] [kɔ:rs] [bi:; bi]['pɑ:səb(ə)l][æt; ət]
yet it avoids danger of burning foods which would of course be possible at
然而 它 避免 危险 的 燃烧 食物 哪个 会 的 课程 是 可能的 在
['haɪər] ['temprətʃəz] .
higher temperatures .
更高 温度 .

但它避免了食物烧焦的危险，而食物烧焦在更高的温度下当然是有可能发生的。

[ðə; ði] ['θɜ:rməstæt] [ɪz] ['ɔ:lweɪz] [set][æt; ət] [ðɪs] ['mæksɪməm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [wen] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz]
The thermostat is always set at this maximum temperature when broiling is
这 恒温器 是 总是 放 在 这 最大限度 温度 什么时候 烤制 是
[dʌn] [tu:; tə][ə'vɔɪd] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['brɔɪlɪŋ] ['ju:nɪt][kʌt] [ɔ:f] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ˌɑ:pə'reɪʃ(ə)n] . - .
done to avoid having the broiling unit cut off during the cooking operation . 13 .
完毕 到 避免 拥有 这 烤制 单元 切 离开 期间 这 烹饪 手术 . - .

在进行烧烤时，恒温器始终设置为此最高温度，以避免在烹饪过程中烧烤装置断电。13.

[kju:] .
Q .
问 .

问:

[wʌt] [ɪz][ðə; ði] [əd'væntɪdʒ] [ʌv; əv] ['hævɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [vent] ['oʊpən][ɑ:n][ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði]
What Is the Advantage of Having the Oven Vent Open on the Front of the
什么 是 这 优势 的 拥有 这 烤箱 发泄 打开 在 这 正面 的 这
[bæk] ['pæn(ə)l] ?
Back Panel ?
后退 控制板 ?

将烤箱通风口开在后挡板前面有什么好处?

[ə; eɪ] . [fɜ:rst] ,
A . First ,
一个 . 第一的 ,

A. 首先，

[juː; jʊ][kæn; kən] [pleɪs] [ðə; ði][reɪndʒ] [flʌʃ] [ə'genst] [ðə; ði] [wɔːl] [wɪ'ðaʊt] ['dæmɪdʒɪŋ] [ðə; ði] [wɔːl] ['peɪpər]

you	can	place	the	range	flush	against	the	wall	without	damaging	the	wall	paper
你	能	地方	这	范围	冲洗	反对	这	墙	没有	损害	这	墙	纸

[ɔːr] ['kɜːtənz] .

or	curtains	.
或者	窗帘	.

您可以将炉灶紧贴墙壁放置，而不会损坏墙纸或窗帘。

['sekənd] , [ðə; ði][tɑːp] [vent] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts] ['mɔɪstʃər] [frʌm; frəm] [kə'lektɪŋ] [ɪn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Second	,	the	top	vent	prevents	moisture	from	collecting	in	the	top	of	the	oven	.
第二	,	这	顶部	发泄	阻止	水分	从	收集	在	这	顶部	的	这	烤箱	.

其次，顶部通风口可防止水汽在烤箱顶部积聚。

[ə'kɔːrdɪŋli] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [ɪz] [ə'ʃʊrd] [ðæt] [keɪks] [beɪkt] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌpər] [ʃelf] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] ['sɑːgi] [bʌt; bət] [wɪl] [tɜːrn] [aʊt] [æz; əz] ['bjuːtɪfli] [braʊn] [æz; əz] [ðoʊz] [beɪkt] [ɑːn] ['loʊər] [ʃelvz] .

Accordingly	the	housewife	is	assured	that	cakes	baked	on	the	upper	shelf	will	not	be	soggy	but	will	turn	out	as	beautifully	browned	as	those	baked	on	lower	shelves	.
因此	这	家庭主妇	是	保证	那	蛋糕	烘焙	在	这	上	架子	将要	不是	是	湿漉漉的	但	将要	转动	出去	作为	非常漂亮	棕色	作为	那些	烘焙	在	降低	货架	.

因此，家庭主妇可以放心，放在上层架子上烤的蛋糕不会湿软，而且会像放在下层架子上烤的蛋糕一样，烤得金黄酥脆。

[θɜːrd] , [noʊ] [fluː] [paɪp][ɪz] ['nesəseri] . - .

Third	,	no	flue	pipe	is	necessary	.	14	.
第三	,	不	烟道	管道	是	必要的	.	-	.

第三，无需烟道管。14.

[kjuː] . [waɪ] [duː][moʊst] [ɪ'lektrɪk] ['ʌvnz] [hæv; həv] [ʃelf] [taɪp] [dɔːz] ?

Q	.	Why	Do	Most	Electric	Ovens	Have	Shelf	Type	Doors	?
问	.	为什么	做	最多	电的	烤箱	有	架子	类型	门	?

问：为什么大多数电烤箱都采用搁架式门?

[ə; eɪ] . [ðɪs] [taɪp] [ʌv; əv] [dɔːr] ['kænɑːt][sæg] , [æz; əz][duː] [swɪŋ] [dɔːz] ,

A	.	This	type	of	door	cannot	sag	,	as	do	swing	doors	,
一个	.	这	类型	的	门	不能	下垂	,	作为	做	摇摆	门	,

A. 这种门不会像平开门那样下垂。

[ðʌs] [kri'eɪtɪŋ] [dræft] [ʌv; əv][koʊld] [er] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

thus	creating	drafts	of	cold	air	within	the	oven	.
因此	创建	草稿	的	寒冷的	空气	之内	这	烤箱	.

从而在烤箱内产生冷空气流动。

['ɔːlsoʊ] , [ðeɪ] [sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ] [kən'viːniənt] [ʃelf] [ɪn] ['pleɪsɪŋ] [pænz][ɪn] ,

Also	,	they	serve	as	a	convenient	shelf	in	placing	pans	in	,
还	,	他们	服务	作为	一个	方便的	架子	在	放置	平底锅	在	,

此外，它们还可以作为放置锅具的便捷搁架。

[ɔːr] ['teɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] . - .

or	taking	them	out	of	the	oven	.	15	.
或者	采取	他们	出去	的	这	烤箱	.	-	.

或者把它们从烤箱里拿出来。15.

[kjuː] . [kæn; kən][ðə; ði]['juːzər] [dɪ'pend] [ɑːn][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [kən'troʊl] ?

Q	.	Can	the	User	Depend	on	an	Electric	Oven	Thermostatic	Control	?
问	.	能	这	用户	依赖	在	一个	电的	烤箱	恒温	控制	?

问：用户可以信赖电烤箱的恒温控制吗?

[ə; eɪ] .

A	**.**
一个	.

一个。

[ðə; ði] [haɪ'drɔ:lɪk] [taɪp] [kən'troʊl] [ɪz] [soʊ] [dɪ'zaɪnd] [ðæt] [ðə; ði] [bʌlb] [kæn; kən] [bi:; bi] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði]

The	**hydraulic**	**type**	**control**	**is**	**so**	**designed**	**that**	**the**	**bulb**	**can**	**be**	**placed**	**in**	**the**
这	液压	类型	控制	是	所以	设计	那	这	电灯泡	能	是	放置	在	这

[dɪ'zaɪrd] ['ʌv(ə)n] [pə'zɪʃ(ə)n] [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr] ['ækjərət] ['temprətʃəz] [waɪl] [ðə; ði] [kən'troʊl] [nɑ:b] [kæn; kən]

desired	**oven**	**position**	**to**	**insure**	**accurate**	**temperatures**	**while**	**the**	**control**	**knob**	**can**
想要的	烤箱	位置	到	保证	准确的	温度	尽管	这	控制	旋钮	能

[bi:; bi] ['loʊkeɪtɪd] [ɪn] [ðæt] [pə'zɪʃ(ə)n] [wɪtʃ] [ɪz] [moʊst] [kən'vi:niənt] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] ['ju:zər] . - .

be	**located**	**in**	**that**	**position**	**which**	**is**	**most**	**convenient**	**for**	**the**	**user**	**.**	**1316**	**.**
是	位于	在	那	位置	哪个	是	最多	方便的	为了	这	用户	.	-	.

液压式控制的设计使得灯泡可以放置在所需的烤箱位置，以确保精确的温度，而控制旋钮可以位于用户最方便的位置。1316。

[kju:] . [dʌz] [ðə; ði] [ˌɔ:tə'mætɪk] ['ʌv(ə)n] [kən'troʊl] [ɪn'kri:s] [ɪ'kɑ:nəmi] [fɔ:r; fər] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ['jʊzər] ?

Q	**.**	**Does**	**the**	**Automatic**	**Oven**	**Control**	**Increase**	**Economy**	**for**	**Electric**	**Range**	**Users**	**?**
问	.	做	这	自动的	烤箱	控制	增加	经济	为了	电的	范围	用户	?

问：自动烤箱控制功能是否能提高电炉用户的节能效率?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	**.**	**Yes**	**.**
一个	.	是的	.

A. 是的。

[baɪ] [prə'vaɪdɪŋ] [noʊ] [mɔ:r] [hi:t] [ðæn; ðən] [ɪz] ['ni:dɪd] [tu:; tə] [meɪn'teɪn] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪərd]

By	**providing**	**no**	**more**	**heat**	**than**	**is**	**needed**	**to**	**maintain**	**the**	**required**
经过	提供	不	更多的	热	比	是	需要	到	维持	这	必需的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ðɪs] [kən'troʊl] [ə'vɔidz] [weɪst] [ʌv; əv] [ɪˌlek'trɪsəti] . - .

temperature	**this**	**control**	**avoids**	**waste**	**of**	**electricity**	**.**	**17**	**.**
温度	这	控制	避免	浪费	的	电	.	-	.

该控制装置通过仅提供维持所需温度所需的热量，避免了电力的浪费。17.

[kju:] .

Q	**.**
问	.

问:

[sʌm; səm] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] [hæv; həv] [tu:] ['ju:nɪts] [fɔ:r; fər] ['hi:tɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Some	**Electric**	**Ranges**	**Have**	**Two**	**Units**	**for**	**Heating**	**the**	**Oven**	**.**
一些	电的	范围	有	二	单位	为了	加热	这	烤箱	.

有些电炉有两个加热单元用于加热烤箱。

['ʌðər] ['oʊnli] [hæv; həv] [wʌn] .

Others	**Only**	**Have**	**One**	**.**
其他的	仅有的	有	一	.

其他人只有一个。

[wʌt] [ɪz] [ðə; ði] [ɪ'senʃ(ə)l] ['dɪfrəns] ?

What	**Is**	**the**	**Essential**	**Difference**	**?**
什么	是	这	基本的	不同之处	?

本质区别是什么?

[ə; eɪ] . [fɜ:rst] ,

A	**.**	**First**	**,**
一个	.	第一的	,

A. 首先，

[tuː] ['juːnɪts] [gɪv] [ə; eɪ] ['greɪtər] [dɪ'griː] [ʌv; əv][ˌfleksə'bɪlətɪ][ænd; ənd][ə; eɪ] [mɔːr] ['iːv(ə)n][ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n]

two	units	give	a	greater	degree	of	flexibility	and	a	more	even	distribution
二	单位	给	一个	更大的	程度	的	灵活性	和	一个	更多的	甚至	分配

[ʌv; əv] [hiːt] [θruː'aʊt] [ðə; ðiː]['ʌv(ə)n] .

of	heat	throughout	the	oven	.
的	热	自始至终	这	烤箱	.

两个单元可以提供更大的灵活性，并使烤箱内的热量分布更加均匀。

['ɔːlsoʊ] , [ðeɪ] [ə'laʊ] [ðə; ðiː][juːz][ʌv; əv][ðə; ðiː] ['ʌpər] ['juːnɪt][fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [mɔːr] [kən'viːniənt]

Also	,	they	allow	the	use	of	the	upper	unit	for	broiling	in	a	more	convenient
还	,	他们	允许	这	使用	的	这	上	单元	为了	烤制	在	一个	更多的	方便的

[pə'zɪʃ(ə)n] .

position	.
位置	.

此外，它们还允许将上部单元置于更方便的位置进行烧烤。

[ðə; ðiː]['sɪŋg(ə)l]['juːnɪt]['ʌv(ə)n][ɪz][nɑːt][æz; əz] [kən'viːniənt] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ɑːn][ðə; ðiː] ['loʊər]

The	single	unit	oven	is	not	as	convenient	because	broiling	is	done	on	the	lower
这	单身的	单元	烤箱	是	不是	作为	方便的	因为	烤制	是	完毕	在	这	降低

[pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ðiː]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [læks] [ðə; ðiː] [taɪp] [ʌv; əv] [hiːt] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n] [meɪd] ['pɑːsəb(ə)l]

part	of	the	oven	and	it	lacks	the	type	of	heat	distribution	made	possible
部分	的	这	烤箱	和	它	缺乏	这	类型	的	热	分配	制成	可能的

[baɪ] [tuː] ['juːnɪts] . - .

by	two	units	.	18	.
经过	二	单位	.	-	.

单体烤箱不如双体烤箱方便，因为烧烤是在烤箱的下部进行的，而且它缺乏双体烤箱所能实现的热量分布。18.

[kjuː] . [dʌz] [ðə; ðiː] [ɪ'lektrɪk] ['ʌv(ə)n] [gɪv] [ɔːf] [mʌtʃ] [hiːt] [ɪn][ðə; ðiː] ['kɪtʃɪn] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] [ɔːr]

Q	.	Does	the	Electric	Oven	Give	Off	Much	Heat	in	the	Kitchen	During	Baking	or
问	.	做	这	电的	烤箱	给	离开	很多	热	在	这	厨房	期间	烘烤	或者

['roʊstɪŋ] ?

Roasting	?
烘焙	?

问：电烤箱在烘焙或烤制食物时，厨房里会散发出很多热量吗?

[ə; eɪ] . [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ɪ'lektrɪk] ['hiːtɪŋ] ['elɪmənts; 'eləmənts][rɪ'kwaɪər][noʊ] [er] [sə'plaɪ] [fɔːr; fər] [kəm'bʌstʃən]

A	.	Because	electric	heating	elements	require	no	air	supply	for	combustion
一个	.	因为	电的	加热	元素	要求	不	空气	供应	为了	燃烧

,

,

,

A. 因为电加热元件燃烧时不需要空气供应，

[ðə; ðiː]['ʌv(ə)n][ɪz] [kəm'pliːtlɪ] ['ɪnsəleɪtɪd] [ɑːn][ɔːl][sɪks][saɪdz] , [ðʌs] ['gɪvɪŋ] [ɔːf] ['præktɪklɪ] [noʊ] [hiːt] .

the	oven	is	completely	insulated	on	all	six	sides	,	thus	giving	off	practically	no	heat	.
这	烤箱	是	完全地	绝缘的	在	全部	六	侧面	,	因此	给予	离开	几乎	不	热	.

- .

19	.
-	.

烤箱六面完全隔热，因此几乎不散发热量。19.

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd][ðə; ðiː] ['brɔɪlər][pæn][biː; biː] ['hiːtɪd] [bɪ'fɔːr] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz] ['stɑːrtɪd] ?

Q	.	Should	the	Broiler	Pan	Be	Heated	Before	Broiling	Is	Started	?
问	.	应该	这	肉鸡	平底锅	是	加热	前	烤制	是	开始	?

问：开始烧烤前是否需要加热烤盘?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[ə; eɪ][hɑːt]['brɔɪlər][pæn][ɪz]['meni][taɪmz][rɪ'spɑːnsəb(ə)l][fɔːr; fər][ɪk'ses]['smoʊkɪŋ][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][fæt]

A	hot	broiler	pan	is	many	times	responsible	for	excess	smoking	because	of	fat
一个	热的	肉鸡	平底锅	是	许多	时代	负责任的	为了	过量的	吸烟	因为	的	胖的

['drɪpɪŋ][frʌm; frəm][ðə; ði][miːt]['straɪkɪŋ][ðə; ði][hɑːt]['brɔɪlər][pæn].--.

drippings	from	the	meat	striking	the	hot	broiler	pan	.	20	.
滴落物	从	这	肉	引人注目	这	热的	肉鸡	平底锅	.	-	.

烤盘过热常常是造成过度冒烟的原因，因为肉滴落的油脂会溅到过热的烤盘上。20.

[kjuː].

Q	:
问	.

问：

[haʊ][ɪz]['brɔɪlɪŋ][spiːd]['rɛgjəˌleɪtəd, 'rɛgjəˌleɪtɪd]?

How	Is	Broiling	Speed	Regulated	?
如何	是	烤制	速度	受监管	?

烤架的烘烤速度是如何调节的?

[ə; eɪ].['brɔɪlɪŋ][spiːd][ɪz]['rɛgjəˌleɪtəd, 'rɛgjəˌleɪtɪd][baɪ]['reɪzɪŋ][ɔːr]['laʊərɪŋ][ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]

A	.	Broiling	speed	is	regulated	by	raising	or	lowering	the	position	of	the
一个	.	烤制	速度	是	受监管	经过	提高	或者	降低	这	位置	的	这

['brɔɪlər][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n].

broiler	pan	in	the	oven	.
肉鸡	平底锅	在	这	烤箱	.

A. 烤肉速度是通过升高或降低烤箱中烤盘的位置来调节的。

[fɔːr; fər][fæst]['brɔɪlɪŋ],[pleɪs][ɑːn]['ʌv(ə)n][ʃelf]['loʊkeɪtɪd][kloʊz][tuː; tə]['hiːtɪŋ]['juːnɪt].

For	fast	broiling	,	place	on	oven	shelf	located	close	to	heating	unit	.
为了	快速地	烤制	,	地方	在	烤箱	架子	位于	关闭	到	加热	单元	.

如需快速烤制，请将其放在靠近加热元件的烤箱架上。

[ðɪs][wɪl][prə'duːs][rɪ'zʌlts]['veri]['sɪmələr][tuː; tə]['tʃɑːrkoʊl]['brɔɪlɪŋ].

This	will	produce	results	very	similar	to	charcoal	broiling	.
这	将要	生产	结果	非常	相似的	到	木炭	烤制	.

这样可以得到与木炭烤制非常相似的效果。

[fɔːr; fər]['loʊər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɔːr]['sloʊər]['brɔɪlɪŋ],

For	lower	temperature	or	slower	broiling	,
为了	降低	温度	或者	慢点	烤制	,

对于较低温度或较慢的烧烤方式，

['loʊər][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃelf][soʊ][ðæt][tɑːp]['sɜːrfɪs][ʌv; əv][fuːd][wɪl][biː; bi]2½[ɔːr][θriː][ɪntʃɪz][frʌm; frəm]

lower	the	oven	shelf	so	that	top	surface	of	food	will	be	2½	or	3	inches	from
降低	这	烤箱	架子	所以	那	顶部	表面	的	食物	将要	是	2½	或者	3	英寸	从

[ðə; ði]['brɔɪlɪŋ]['juːnɪt],

the	broiling	unit	,
这	烤制	单元	,

降低烤箱架高度，使食物顶部表面距离烤架元件2.5或3英寸。

[ænd; ənd][ə'laʊ]['slaɪtli][mɔːr][taɪm][fɔːr; fər]['brɔɪlɪŋ].--.

and	allow	slightly	more	time	for	broiling	.	1421	.
和	允许	轻微地	更多的	时间	为了	烤制	.	-	.

并适当延长烤制时间。1421.

[kjuː].[ɑːr; ər]['brɔɪlər][miːlz]['pɑːpjələr]?

Q	.	Are	Broiler	Meals	Popular	?
问	.	是	肉鸡	餐	受欢迎的	?

问：肉鸡饲料受欢迎吗?

[ə; eɪ].[jes].

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['fleɪvər][ɪz] [ri'teind] [ɪn][ðə; ði] [fuːd] [baɪ] [ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .

Much	**of**	**the**	**original**	**flavor**	**is**	**retained**	**in**	**the**	**food**	**by**	**this**	**method**	**of**	**cooking**	**.**
很多	的	这	原来的	味道	是	保留	在	这	食物	经过	这	方法	的	烹饪	.

这种烹饪方法能最大程度地保留食物原有的风味。

[fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , [miːt] [ænd; ənd] [fruːts] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn][ænd; ənd]

For	**example**	**,**	**meat**	**and**	**fruits**	**may**	**be**	**placed**	**on**	**the**	**broiler**	**pan**	**and**
为了	例子	,	肉	和	水果	可能	是	放置	在	这	肉鸡	平底锅	和

[kʊkt] .

cooked	**.**
煮熟	.

例如，可以将肉类和水果放在烤盘上烤制。

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l][kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][pæn] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['brɔɪlər] [ræk] .

The	**vegetable**	**can**	**be**	**placed**	**in**	**the**	**pan**	**below**	**the**	**broiler**	**rack**	**.**
这	蔬菜	能	是	放置	在	这	平底锅	以下	这	肉鸡	架子	.

可以将蔬菜放在烤架下方的烤盘中。

[ðə; ði] [kʊkt] ['vedʒtəb(ə)l] [wɪl] [biː; bi] ['hiːtɪd] [waɪl] [ðə; ði] [fuːd] [ɑːn][ðə; ði] [ræk] [ɪz] [brɔɪld] . - .

The	**cooked**	**vegetable**	**will**	**be**	**heated**	**while**	**the**	**food**	**on**	**the**	**rack**	**is**	**broiled**	**.**	**22**	**.**
这	煮熟	蔬菜	将要	是	加热	尽管	这	食物	在	这	架子	是	烤制	.	-	.

煮熟的蔬菜会在烤架上的食物被烤制的同时被加热。22.

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː][əd'vaɪzəb(ə)l][tuː; tə][juːz][ðə; ði]['brɔɪlər][pæn][fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] ?

Q	**.**	**Is**	**It**	**Advisable**	**to**	**Use**	**the**	**Broiler**	**Pan**	**for**	**Roasting**	**?**
问	.	是	它	建议	到	使用	这	肉鸡	平底锅	为了	烘焙	?

问：烤肉时使用烤盘是否合适?

[ə; eɪ] . [jes] , [ðə; ði]['brɔɪlər][pæn][ɪz][ə; eɪ] [kən'viːniənt] [juː'tens(ə)l][fɔːr; fər][juːz][ɪn] ['roʊstɪŋ] . - .

A	**.**	**Yes**	**,**	**the**	**broiler**	**pan**	**is**	**a**	**convenient**	**utensil**	**for**	**use**	**in**	**roasting**	**.**	**23**	**.**
一个	.	是的	,	这	肉鸡	平底锅	是	一个	方便的	用具	为了	使用	在	烘焙	.	-	.

A. 是的，烤盘是烤制食物的方便用具。23.

[kjuː] .

Q	**:**
问	.

问：

[fɔːr; fər][best] [rɪ'zʌlts] , [ʃʊd; ʃəd]['froʊz(ə)n] [miːts] [biː; bi][ɪn'taɪərli] [diː'frɔːstid] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] ?

For	**Best**	**Results**	**,**	**Should**	**Frozen**	**Meats**	**Be**	**Entirely**	**Defrosted**	**Before**	**Cooking**	**?**
为了	最好的	结果	,	应该	冷冻	肉类	是	完全	解冻	前	烹饪	?

为了达到最佳效果，冷冻肉类在烹饪前是否应该完全解冻?

[ə; eɪ] . [ək'septəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] [rɪ'zʌlts] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] ['iːðər] [wei] .

A	**.**	**Acceptable**	**cooking**	**results**	**may**	**be**	**obtained**	**either**	**way**	**.**
一个	.	可接受	烹饪	结果	可能	是	获得	任何一个	方式	.

A. 两种方法都能获得可接受的烹饪效果。

[haʊ'evər] , [ɪf] [miːt] [ɪz] [ə'laʊd] [tuː; tə] [θɔː] , ['kʊkɪŋ] [taɪm][kæn; kən][biː; bi][dʒʌdʒd] [mɔːr]

However	**,**	**if**	**meat**	**is**	**allowed**	**to**	**thaw**	**,**	**cooking**	**time**	**can**	**be**	**judged**	**more**
然而	,	如果	肉	是	允许	到	解冻	,	烹饪	时间	能	是	评判	更多的

['ækjərətli] ;

accurately	**;**
准确	;

但是，如果让肉解冻，烹饪时间就能更准确地判断;

['ɔːlsoʊ] [θɪk] [steɪks] [brɔɪl] [mɔːr] ['juːnɪfɔːrmli] [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [θɔː] .

also	**thick**	**steaks**	**broil**	**more**	**uniformly**	**if**	**allowed**	**to**	**thaw**	**.**
还	厚的	牛排	烤	更多的	均匀地	如果	允许	到	解冻	.

此外，厚牛排如果解冻后再烤，受热会更均匀。

[miːt] [tuː; tə][biː; bi] [θɔːd] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] [ʃelf] [ʌv; əv][jʊr; jər] ['haʊshoʊld] [rɪ'frɪdʒəreɪtər]

Meat	to	be	thawed	may	be	placed	on	the	shelf	of	your	household	refrigerator
肉	到	是	解冻	可能	是	放置	在	这	架子	的	你的	家庭	冰箱

[wɪ'ðaʊt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['ræpɪŋ] .

without	removing	the	wrapping	.
没有	移除	这	包装	.

待解冻的肉类可以直接放在家用冰箱的架子上，无需去除包装。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mɔːr] [kən'viːniənt] [tuː; tə] [kʊk] [wɪ'ðaʊt] ['θɔːɪŋ] ,

If	it	is	more	convenient	to	cook	without	thawing	,
如果	它	是	更多的	方便的	到	厨师	没有	解冻	,

如果不解冻直接烹饪更方便的话，

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [fɔːr; fər][ə; eɪ][lɔːŋgər] ['pɪriəd] [ʌv; əv] [taɪm] [ðæn; ðən]['juːʒuəl][æt; ət]

the	meat	should	be	cooked	for	a	longer	period	of	time	than	usual	at
这	肉	应该	是	煮熟	为了	一个	更长	时期	的	时间	比	通常	在

[ə; eɪ] ['slaɪtli] ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

a	slightly	lower	temperature	.
一个	轻微地	降低	温度	.

肉的烹饪时间应比平时更长，温度略低。

[ə; eɪ] [θɪk] [steɪk] ['kʊkɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['froʊz(ə)n][kən'dɪʃ(ə)n] [meɪ] [ə'pɪr] [kʊkt] ,

A	thick	steak	cooking	from	the	frozen	condition	may	appear	cooked	,
一个	厚的	牛排	烹饪	从	这	冷冻	状况	可能	出现	煮熟	,

冷冻状态下烹饪的厚牛排可能看起来像是熟了。

[bʌt; bət] ['æktʃuəli] [biː; bi][koʊld][ænd; ənd] [rɔː] [ɪn][ðə; ði] ['sentər] .

but	actually	be	cold	and	raw	in	the	center	.
但	实际上	是	寒冷的	和	生的	在	这	中心	.

但实际上中心却是冰冷生涩的。

['dʒen(ə)rəli] [miːts] [ðæt] [ɑːr; ər] [kʊkt] [frʌm; frəm][ðə; ði]['froʊz(ə)n][kən'dɪʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt]

Generally	meats	that	are	cooked	from	the	frozen	condition	should	be	cooked
一般来说	肉类	那	是	煮熟	从	这	冷冻	状况	应该	是	煮熟

[hæf] [ə'gen] [æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz] [θɔːd] [miːts] ,

half	again	as	long	as	thawed	meats	,
一半	再次	作为	长的	作为	解冻	肉类	,

一般来说，冷冻肉类烹饪时间应比解冻肉类延长一半。

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪm] [lɔːŋgər] .

and	sometime	longer	.
和	有时	更长	.

而且时间还会更长。

[ˌaɪ 'tiː] ['iznt] ['iːzi] [tuː; tə] ['fɪgjər] ['kʊkɪŋ] [taɪm] , [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [wɪl] [dɪ'pend] ,

It	isn't	easy	to	figure	cooking	time	,	the	length	of	time	will	depend	,
它	不是	简单的	到	数字	烹饪	时间	,	这	长度	的	时间	将要	依赖	,

烹饪时间很难准确计算，所需时间长短取决于多种因素。

[ʌv; əv] [kɔːrs] , [ə'pɑːn][ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['weðər] [juː; jʊ][wɑːnt][ˌaɪ 'tiː] [rer] , ['miːdiəm]

of	course	,	upon	the	kind	of	meat	and	whether	you	want	it	rare	,	medium
的	课程	,	之上	这	种类	的	肉	和	无论	你	想	它	稀有的	,	中等的

[ɔːr] [wel] [dʌn] .

or	well	done	.
或者	出色地	完毕	.

当然，这取决于肉的种类以及你想要三分熟、五分熟还是全熟。

[siː] [ðə; ði] [tʃɑːts] [ɑːn]['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - [fɔːr; fər][ə; eɪ] [gaɪd] [ɪn] ['kʊkɪŋ] ['froʊz(ə)n] [fuːdz] . -

See	the	charts	on	pages	23	and	24	for	a	guide	in	cooking	frozen	foods	.	15
看	这	图表	在	页面	-	和	-	为了	一个	指导	在	烹饪	冷冻	食物	.	-

冷冻食品的烹饪指南请参见第23页和第24页的图表。[15]

[juːˈtɪləti][ʌv; əv][ðə; ði][ɪˈlektrɪk] Range1 .

Utility	**of**	**the**	**Electric**	**Range1**	**.**
公用事业	的	这	电的	Range1	.

电炉的用途1.

[kjuː] . [ɑːr; ər][ɔːl] [ɪˈlektrɪk]['reɪndʒɪz] [ɪˈkwɪpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wɔːrmɪŋ] [drɔːr] ?

Q	**.**	**Are**	**All**	**Electric**	**Ranges**	**Equipped**	**With**	**a**	**Warming**	**Drawer**	**?**
问	.	是	全部	电的	范围	配备	和	一个	变暖	抽屉	?

问：所有电炉都配备保温抽屉吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	**.**	**No**	**.**
一个	.	不	.

A. 否

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ə; eɪ]['regjələr] ['fiːtʃər] [ɑːn][dɪˈlʌks; dɪˈlʊks] ['mɒdlz] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi]

It	**is**	**usually**	**a**	**regular**	**feature**	**on**	**deluxe**	**models**	**and**	**can**	**be**
它	是	通常	一个	常规的	特征	在	豪华版	模型	和	能	是

[ɪnˈstɔːld] [æz; əz][æn; ən] [əkˈsesəri] [ɑːn][sʌm; səm] ['ʌðər] ['mɒdlz] . [ˌtuːˈtuː] .

installed	**as**	**an**	**accessory**	**on**	**some**	**other**	**models**	**.**	**2**	**.**
已安装	作为	一个	配饰	在	一些	其他	模型	.	2	.

它通常是豪华车型的标配功能，也可以作为配件安装在其他一些车型上。2.

[kjuː] . [ɑːr; ər][ðə; ði] ['temprətʃəz] [ɪn][ðə; ði] ['wɔːrmɪŋ] [drɔːr] ['hɑːrmf(ə)l][tuː; tə]['tʃaɪnə] ?

Q	**.**	**Are**	**the**	**Temperatures**	**in**	**the**	**Warming**	**Drawer**	**Harmful**	**to**	**China**	**?**
问	.	是	这	温度	在	这	变暖	抽屉	有害	到	中国	?

问：保温抽屉里的温度对中国人有害吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	**.**	**No**	**.**
一个	.	不	.

A. 否

[ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] [səˈfɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər] ['wɔːrmɪŋ] ['tʃaɪnə][bʌt; bət][nɑːt] [haɪ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]

The	**temperature**	**is**	**sufficient**	**for**	**warming**	**china**	**but**	**not**	**high**	**enough**	**to**
这	温度	是	充足的	为了	变暖	中国	但	不是	高的	足够的	到

[kɔːz] ['eni][hɑːrm] . [θriː] .

cause	**any**	**harm**	**.**	**3**	**.**
原因	任何	伤害	.	3	.

这个温度足以使中国变暖，但不足以造成任何伤害。3.

[kjuː] . [ɑːr; ər][ðə; ði] ['wɔːrmɪŋ] [drɔːr] ['temprətʃəz] ['ædɪkwət] [fɔːr; fər] ['kiːpɪŋ] [fuːd] [wɔːrm][fɔːr; fər]

Q	**.**	**Are**	**the**	**Warming**	**Drawer**	**Temperatures**	**Adequate**	**for**	**Keeping**	**Food**	**Warm**	**for**
问	.	是	这	变暖	抽屉	温度	足够的	为了	保持	食物	温暖的	为了

['sɜːrvɪŋ] ?

Serving	**?**
服务	?

问：保温抽屉的温度是否足以保持食物上桌时的温度?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	**.**	**Yes**	**.**
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ə; eɪ] ['kɑːmən] ['præktɪs] [ɪz] [ðæt] [ʌv; əv] ['pleɪsɪŋ] [freʃ] [beɪkt] [roʊlz][ɪn][ðə; ði] ['wɔːrmɪŋ] [drɔːr] [fɔːr; fər]

A	**common**	**practice**	**is**	**that**	**of**	**placing**	**fresh**	**baked**	**rolls**	**in**	**the**	**warming**	**drawer**	**for**
一个	常见的	实践	是	那	的	放置	新鲜的	烘焙	卷	在	这	变暖	抽屉	为了

['sɜːrvɪŋ] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['dɪnər] ['pɪriəd] . [fɔːr] .

serving	**during**	**the**	**dinner**	**period**	**.**	**4**	**.**
服务	期间	这	晚餐	时期	.	4	.

常见的做法是将新鲜出炉的面包卷放在保温抽屉里，以便在晚餐期间食用。4.

[kjuː] . [duː] [ɔːl] ['reɪndʒɪz] [hæv; həv] ['stɔːrɪdʒ] [speɪs] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] ?

Q	.	Do	All	Ranges	Have	Storage	Space	for	Cooking	Utensils	?
问	.	做	全部	范围	有	贮存	空间	为了	烹饪	餐具	?

问：所有炉灶都有存放烹饪用具的空间吗?

[ə; eɪ] . [moʊst] [duː] .

A	.	Most	do	.
一个	.	最多	做	.

A. 大多数人都会这样做。

[sʌm; səm] ['mɒdlz] [ʌv; əv] [kɔːrs] ['ɔːfər] [mɔːr] ['stɔːrɪdʒ] [speɪs] [ðæn; ðən] ['ʌðər] . [faɪv] .

Some	models	of	course	offer	more	storage	space	than	others	.	5	.
一些	模型	的	课程	提供	更多的	贮存	空间	比	其他的	.	5	.

当然，有些型号的存储空间比其他型号更大。5.

[kjuː] . [ɑːr; ər] [hɑːt] [pænz] ['hɑːrmf(ə)l] [tuː; tə] [ðə; ði] ['pɔːrsəlɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [wɜːrk] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði]

Q	.	Are	Hot	Pans	Harmful	to	the	Porcelain	of	the	Work	Surface	of	the
问	.	是	热的	平底锅	有害	到	这	瓷	的	这	工作	表面	的	这

[reɪndʒ] ?

Range	?
范围	?

问：热锅会对炉灶台面的瓷质表面造成损害吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

['slaɪdɪŋ] [hɑːt] [pænz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['juːnɪt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['pɔːrsəlɪn] [wɜːrk] ['sɜːrfɪs] [meɪ] [rɪ'zʌlt]

Sliding	hot	pans	from	the	cooking	unit	to	the	porcelain	work	surface	may	result
滑动	热的	平底锅	从	这	烹饪	单元	到	这	瓷	工作	表面	可能	结果

[ɪn] ['skrætʃɪz] .

in	scratches	.
在	划痕	.

将热锅从炉灶滑到瓷质台面上可能会造成划痕。

[æn; ən] [ˌɪnɪk'spensɪv] [pæd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði] [wɜːrk] ['sɜːrfɪs] . - .

An	inexpensive	pad	may	be	used	to	protect	the	work	surface	.	166	.
一个	价格低廉	软垫	可能	是	用过的	到	保护	这	工作	表面	.	-	.

可以使用价格低廉的垫子来保护工作台面。166.

[kjuː] . [wɪl] [ðə; ði] ['pɔːrsəlɪn] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [biː; bi] [hɑːmd] [baɪ] [lɑːrdʒ] [pænz] [wɪtʃ]

Q	.	Will	the	Porcelain	Surface	of	the	Range	Be	Harmed	By	Large	Pans	Which
问	.	将要	这	瓷	表面	的	这	范围	是	受到伤害	经过	大的	平底锅	哪个

[ɪk'stend] ['oʊvər] [ðə; ði] ['juːnɪt] [ænd; ənd] ['kɑːntækt] [də'rektli; daɪ'rektli] ?

Extend	Over	the	Unit	and	Contact	Directly	?
延长	超过	这	单元	和	接触	直接地	?

问：如果大锅直接接触炉灶的瓷面，是否会对炉灶的瓷面造成损坏?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[ə; eɪ] [gʊd] [ɪg'zæmp(ə)l] [ʌv; əv] [ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['preʃər] ['kʊkər] .

A	good	example	of	this	is	a	large	pressure	cooker	.
一个	好的	例子	的	这	是	一个	大的	压力	炊具	.

大型高压锅就是一个很好的例子。

[ðə; ði] [rɪ'sest] ['bɑ:təm] [ɑ:n][sʌm; səm] ['preʃər] ['kʊkəz] [hæz; həz] [kɔ:zd] [kən'sɪdərəb(ə)l] ['dæmɪdʒ]

The	recessed	bottom	on	some	pressure	cookers	has	caused	considerable	damage
这	凹陷	底部	在	一些	压力	炊具	有	导致	大量	损害

[tu:; tə][ðə; ði] ['pɔ:rsəlɪn] ['kʊkɪŋ] [tɑ:p][ɑ:n]['reɪndʒɪz][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ðə; ði] ['hi:tɪŋ] ['ju:nɪt] [dʌz] [nɑ:t] [kʌm]

to	the	porcelain	cooking	top	on	ranges	because	the	heating	unit	does	not	come
到	这	瓷	烹饪	顶部	在	范围	因为	这	加热	单元	做	不是	来

[ɪn]['kɑ:ntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['preʃər] ['kʊkər] [rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn] [ɪk'sesɪv] ['temprətʃəz] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tu:; tə]

in	contact	with	the	pressure	cooker	resulting	in	excessive	temperatures	adjacent	to
在	接触	和	这	压力	炊具	结果	在	过多的	温度	邻近的	到

[ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] ['ju:nɪt] .

the	surface	unit	.
这	表面	单元	.

一些压力锅的凹陷底部会对炉灶的瓷质炉面造成相当大的损坏，因为加热装置无法与压力锅接触，导致炉面附近温度过高。

[wen] [sʌtʃ] [ju:'tensɪlz][mʌst; məst][bi:; bi] [ju:st] ,

When	such	utensils	must	be	used	,
什么时候	这样的	餐具	必须	是	用过的	,

当必须使用此类器具时，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə] [reɪz] [ðə; ði]['ju:nɪt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr] [də'rekt]['kɑ:ntækt] .

it	is	well	to	raise	the	unit	from	the	surface	to	insure	direct	contact	.
它	是	出色地	到	增加	这	单元	从	这	表面	到	保证	直接的	接触	.

最好将设备抬离表面，以确保直接接触。

[wʌn] [meɪk] [ʌv; əv] [reɪndʒ] [hæz; həz][ə'veɪləb(ə)l][ə; eɪ]['met(ə)l] [rɪŋ] [wɪtʃ] [slɪps][ɪn]['ʌndər][ðə; ði]['ju:nɪt]

One	make	of	Range	has	available	a	metal	ring	which	slips	in	under	the	unit
一	制作	的	范围	有	可用的	一个	金属	戒指	哪个	滑倒	在	在下面	这	单元

[ænd; ənd] ['reɪzɪz] [ˌaɪ 'ti:][ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['dæmɪdʒ][tu:; tə][ðə; ði] ['pɔ:rsəlɪn] [tɑ:p] .

and	raises	it	about	1	inch	to	prevent	damage	to	the	porcelain	top	.
和	提高	它	关于	1	英寸	到	防止	损害	到	这	瓷	顶部	.

某品牌的炉灶配有一个金属环，可以滑入炉灶下方，将其抬高约 1 英寸，以防止瓷质台面受损。

[ker] [ʌv; əv][ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] Range1 .

Care	of	the	Electric	Range1	.
关心	的	这	电的	Range1	.

电炉的保养1.

[kju:] .

Q	:
问	.

问：

[waɪ] [ɪz][ˌaɪ 'ti:] ['i:zi] [tu:; tə] [ki:p] [ɪ'lektrɪk] ['reɪndʒɪz] [kli:n] ?

Why	Is	It	Easy	to	Keep	Electric	Ranges	Clean	?
为什么	是	它	简单的	到	保持	电的	范围	干净的	?

为什么电炉很容易保持清洁?

[ə; eɪ] . [fɜ:rst] , [ɪˌlek'trɪsəti] [ɪz][ðə; ði] [kli:nɪst] [ʌv; əv][ɔ:l]['fju:əlz] .

A	.	First	,	electricity	is	the	cleanest	of	all	fuels	.
一个	.	第一的	,	电	是	这	最干净	的	全部	燃料	.

A. 首先，电力是所有燃料中最清洁的。

['sekənd] ,

Second	,
第二	,

第二，

[wʌn] [piːs] [ˈʌvnz] [ɪˈlɪmɪneɪt] [kræks] [ænd; ənd] [prəˈvaɪd] [raʊnd] [ˈkɔːrnərz] — [wɜːrk] [ˈsɝːfəsəz, ˈsɝːfəsɪz]

one	piece	ovens	eliminate	cracks	and	provide	round	corners	—	work	surfaces
一	片	烤箱	排除	裂缝	和	提供	圆形的	角落	—	工作	表面

[wɪð; wɪθ] [koʊvd] [bæks] [ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ˈjuːnɪts] [ðæt] [ɑːr; ər] [ˈiːzəli] [rɪˈmuːvd] [fɔːr; fər] [ˈkliːnɪŋ] .

with	coved	backs	and	cooking	units	that	are	easily	removed	for	cleaning	.
和	覆盖	背部	和	烹饪	单位	那	是	容易地	已移除	为了	打扫	.

一体式烤箱消除了裂缝，并提供了圆角——工作台面背面呈弧形，烹饪单元易于拆卸清洗。

[ˈpɔːrsəlɪn] [ɪn] [ɪtˈself] [ɪz] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈiːzɪɪst] [ʌv; əv] [ɔːl] [ˈsɝːfəsəz, ˈsɝːfəsɪz] [tuː; tə] [kliːn] . - .

Porcelain	in	itself	is	one	of	the	easiest	of	all	surfaces	to	clean	.	172	.
瓷	在	本身	是	一	的	这	最容易	的	全部	表面	到	干净的	.	-	.

瓷器本身就是所有表面中最容易清洁的表面之一。172.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] [ɪz] [ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði] [ˈaʊtər] [ˈsɜːrfɪs] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪˈlektrɪk] [reɪndʒ] ?

What	Is	the	Best	Way	to	Clean	the	Outer	Surface	of	an	Electric	Range	?
什么	是	这	最好的	方式	到	干净的	这	外	表面	的	一个	电的	范围	?

清洁电炉外表面的最佳方法是什么?

[ə; eɪ] . [fɜːrst] , [let] [ˈpɔːrsəlɪn] [ˈfɪnɪʃt] [ˈsɝːfəsəz, ˈsɝːfəsɪz] [kuːl] [bɪˈfɔːr] [ˈkliːnɪŋ] .

A	.	First	,	let	porcelain	finished	surfaces	cool	before	cleaning	.
一个	.	第一的	,	让	瓷	完成的	表面	凉爽的	前	打扫	.

A. 首先，让瓷质表面冷却后再进行清洁。

[ˈsekənd] , [waɪp] [ʌp] [spɑːts] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˈpɑːsəb(ə)l] .

Second	,	wipe	up	spots	as	soon	as	possible	.
第二	,	擦拭	向上	地点	作为	很快	作为	可能的	.

第二，尽快擦拭污渍。

[ɪf] [ˈpɔːrsəlɪn] [ɪz] [wɔːrm] , [juːz] [ə; eɪ] [draɪ] [klɔːθ] , [ˈnevər] [ə; eɪ] [wet] [wʌn] .

If	porcelain	is	warm	,	use	a	dry	cloth	,	never	a	wet	one	.
如果	瓷	是	温暖的	,	使用	一个	干燥	布	,	绝不	一个	湿的	一	.

如果瓷器表面发热，请用干布擦拭，切勿使用湿布。

[θɜːrd] , [wen] [ˈpɔːrsəlɪn] [ɪz] [kuːl] , [waɪp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] [ˈsoʊpi] [klɔːθ] , [rɪns] [ænd; ənd] [draɪ] [wel]

Third	,	when	porcelain	is	cool	,	wipe	with	a	damp	soapy	cloth	,	rinse	and	dry	well
第三	,	什么时候	瓷	是	凉爽的	,	擦拭	和	一个	潮湿	肥皂泡	布	,	冲洗	和	干燥	出色地

.

:
.

第三，待瓷器冷却后，用湿肥皂布擦拭，冲洗干净并擦干。

[duː] [nɑːt] [juːz] [ˈgrɪti] [soʊps] [ɔːr] [ˈæsɪd] . [θriː] .

Do	not	use	gritty	soaps	or	acid	.	3	.
做	不是	使用	粗粝的	肥皂	或者	酸	.	3	.

不要使用颗粒状肥皂或酸性物质。3.

[kjuː] . [ɑːr; ər] [ðer; ðər] [ˈeni] [priˈkɔːʃənz] [ðæt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ˈkliːnɪŋ] [æn; ən] [ɪˈlektrɪk] [reɪndʒ]

Q	.	Are	There	Any	Precautions	That	Should	Be	Used	in	Cleaning	an	Electric	Range
问	.	是	那里	任何	防范措施	那	应该	是	用过的	在	打扫	一个	电的	范围

?

?
?

问：清洁电炉时应该注意哪些事项?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[fɜːrst] , [siː] [ðæt] [ɔːl] [swɪtʃɪz] [ɑːr; ər] “ [ɔːf] .

First	,	see	that	all	switches	are	“	Off	.
第一的	,	看	那	全部	开关	是	“	离开	.

首先，请确保所有开关都处于“关闭”状态。

” ['sekənd] , [duː][nɑːt][juːz] [ə'breɪsɪvz] [ɔːr] ['ʌðər] ['kliːnɪŋ] [mə'tɪrɪəlz] [ðæt] [wɪl] [skrætʃ] .

”	Second	,	do	not	use	abrasives	or	other	cleaning	materials	that	will	scratch	.
”	第二	,	做	不是	使用	磨料	或者	其他	打扫	材料	那	将要	划痕	.

“第二，不要使用研磨剂或其他会刮伤表面的清洁材料。

[θɜːrd] , [duː][nɑːt] [ɪ'mɜːrs] [ɪ'lektrɪkl] ['juːnɪts][ɪn]['wɔːtər] .

Third	,	do	not	immerse	electrical	units	in	water	.
第三	,	做	不是	沉浸	电气	单位	在	水	.

第三，不要将电器设备浸入水中。

[ɪf] [ðiːz] ['juːnɪts] [bɪ'kʌm] [dæmp][ɪn] ['kliːnɪŋ] , [biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ðeɪ] [ɑːr; ər][draɪ] [bɪ'fɔːr] [kə'nektɪŋ]

If	these	units	become	damp	in	cleaning	,	be	sure	that	they	are	dry	before	connecting
如果	这些	单位	变得	潮湿	在	打扫	,	是	当然	那	他们	是	干燥	前	连接

.

:
.

如果这些设备在清洁过程中受潮，请确保在连接前将其干燥。

[fɔːrθ] , [duː][nɑːt] [kliːn] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪts] [waɪl] [hɑːt] .

Fourth	,	do	not	clean	surface	units	while	hot	.
第四	,	做	不是	干净的	表面	单位	尽管	热的	.

第四，请勿在表面温度较高时进行清洁。

[fɪfθ] , ['ɔːlweɪz] ['sɔːfn] ['hɑrdnd] [fuːdz] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [æz; əz] [ʌn'nesəseri] ['skreɪpɪŋ] [meɪ]

Fifth	,	always	soften	hardened	foods	before	removing	as	unnecessary	scraping	may
第五	,	总是	软化	硬化	食物	前	移除	作为	不必要	刮擦	可能

['dæmɪdʒ] ['eni] [taɪp] [ʌv; əv] ['sɜːrfɪs] . [fɔːr] .

damage	any	type	of	surface	.	4	.
损害	任何	类型	的	表面	.	4	.

第五，去除硬化的食物前一定要先将其软化，因为不必要的刮擦可能会损坏任何类型的表面。4.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] [ɪz][ðə; ðɪ][best] [weɪ] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] ?

What	Is	the	Best	Way	to	Clean	the	Oven	?
什么	是	这	最好的	方式	到	干净的	这	烤箱	?

清洁烤箱的最佳方法是什么?

[ə; eɪ] . ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [ʃʊr] [ðə; ðɪ] ['kɜːrənt] [ɪz] [tɜːrnd] [ɔːf] [ænd; ənd][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ɪz][æt; ət] [liːst]

A	.	Always	be	sure	the	current	is	turned	off	and	the	oven	is	at	least
一个	.	总是	是	当然	这	当前的	是	转向	离开	和	这	烤箱	是	在	至少

['pɑːrʃəli] [kuːld] .

partially	cooled	.
部分	冷却	.

A. 务必确保电源已关闭，并且烤箱至少已部分冷却。

[ðə; ðɪ] [ɪn'tɪrɪər] [ɪz] [mɔːr] ['iːzəli] [kliːnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [bɪ'fɔːr] [ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][ɪz] [ɪn'taɪərli]

The	interior	is	more	easily	cleaned	with	a	damp	cloth	before	the	oven	is	entirely
这	内部的	是	更多的	容易地	已清洗	和	一个	潮湿	布	前	这	烤箱	是	完全

[kuːld] .

cooled	.
冷却	.

烤箱完全冷却前，用湿布更容易清洁内部。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ʃelvz] [ænd; ənd] [hiːt] ['juːnɪts][fɜːrst][ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ]

Be	sure	to	remove	shelves	and	heat	units	first	and	put	them	in	a	dry
是	当然	到	消除	货架	和	热	单位	第一的	和	放	他们	在	一个	干燥

[pleɪs] .

place	.
地方	.

请务必先取出搁板和加热装置，并将其放置在干燥的地方。

[waɪp] [aʊt] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [klɔːθ] [rʌŋ] [frʌm; frəm][soʊp]['wɔːtər] ,

Wipe	out	the	inside	of	the	oven	with	a	cloth	wrung	from	soap	water	,
擦拭	出去	这	里面	的	这	烤箱	和	一个	布	拧干	从	肥皂	水	,

用拧干的肥皂水抹布擦拭烤箱内部。

[rɪns] [ænd; ənd][draɪ] [wel] .

rinse	and	dry	well	.
冲洗	和	干燥	出色地	.

冲洗干净并擦干。

[faɪn] [stiːl] [wʊl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [fuːd] ['pɑːrtɪk(ə)lz] [əd'hɪrɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]

Fine	steel	wool	may	be	used	to	remove	any	food	particles	adhering	to	the
美好的	钢	羊毛	可能	是	用过的	到	消除	任何	食物	颗粒	粘附	到	这

['sɜːrfɪs] .

surface	.
表面	.

可以使用细钢丝绒去除粘附在表面上的食物残渣。

['spɪlˌoʊvərz] [wɪtʃ] [ə'kɜːr] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] [ɔːr] ['roʊstɪŋ] [meɪ] [ɪn'vɑːlv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['dɪfɪkəlti] [ɪn]

Spillovers	which	occur	during	baking	or	roasting	may	involve	a	little	more	difficulty	in
溢出效应	哪个	发生	期间	烘烤	或者	烘焙	可能	涉及	一个	小的	更多的	困难	在

['kliːnɪŋ] .

cleaning	.
打扫	.

烘焙或烤制过程中溢出的食物可能会比较难清理。

[ɪf] [soʊ] ,

If	so	,
如果	所以	,

如果是这样，

[ə; eɪ] [klɔːθ] ['sætʃəreɪtɪd][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][tuː; tə] [wɪtʃ] ['haʊshoʊld] [ə'moʊniə] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [meɪ]

a	cloth	saturated	with	water	to	which	household	ammonia	has	been	added	may
一个	布	饱和	和	水	到	哪个	家庭	氨	有	到过	额外	可能

[biː; bi] [pleɪst] ['oʊvər][ðə; ði] [sɔɪld] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔːr] “ ['bæf(ə)l] ” [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə]

be	placed	over	the	soiled	surface	of	the	oven	or	“	baffle	”	and	allowed	to
是	放置	超过	这	脏的	表面	的	这	烤箱	或者	“	挡板	”	和	允许	到

[rɪ'meɪn] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɔːr][æn; ən]['aʊər] .

remain	for	20	minutes	or	an	hour	.
保持	为了	-	分钟	或者	一个	小时	.

将浸透了加入家用氨水的湿布盖在烤箱或“挡板”的脏表面上，静置 20 分钟或 1 小时。

[bəːnd] - [ɑːn] [mə'tɪrɪəl] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [mɔːr] ['iːzəli] [rɪ'muːvd] [baɪ][ə; eɪ] [klɔːθ] [ɔːr] [faɪn] [stiːl] [wʊl]

Burned	-	on	material	may	then	be	more	easily	removed	by	a	cloth	or	fine	steel	wool
烧伤	-	在	材料	可能	然后	是	更多的	容易地	已移除	经过	一个	布	或者	美好的	钢	羊毛

[wɪ'ðaʊt] ['dæmɪdʒɪŋ] ['glɑːsi] ['sɜːrfɪs] .

without	damaging	glossy	surface	.
没有	损害	光滑	表面	.

烧焦的物质更容易用布或细钢丝绒去除，而不会损坏光滑的表面。

['kɔːʃ(ə)n] : [duː][nɑːt][juːz][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [rɪ'piːtɪdli] ['æftər][ə; eɪ]['spɪloʊvər] .

Caution	:	Do	not	use	the	oven	repeatedly	after	a	spillover	.
警告	:	做	不是	使用	这	烤箱	反复	后	一个	溢出效应	.

注意：溢出物后请勿反复使用烤箱。

[ðɪs] ['kɔːzɪz] [kən'tɪnjuəl] ['bɜːrnɪŋ] [ɑːn][ʌv; əv][ðə; ði] [fuːd] ['pɑːrtɪk(ə)lz] ['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt]

This	causes	continual	burning	on	of	the	food	particles	making	them	more	difficult
这	原因	持续的	燃烧	在	的	这	食物	颗粒	制作	他们	更多的	难的

[tuː; tə] [rɪ'muːv] ,

to	remove	,
到	消除	,

这会导致食物残渣不断燃烧，使其更难去除。

[ænd; ənd][ɪn][taɪm] [wɪl] [kɔːz] [sʌm; səm]['dæmɪdʒ][tuː; tə][ðə; ði] ['glɑːsi] ['sɜːrfɪs] . - .

and	in	time	will	cause	some	damage	to	the	glossy	surface	.	185	.
和	在	时间	将要	原因	一些	损害	到	这	光滑	表面	.	-	.

随着时间的推移，会对光滑表面造成一些损害。185.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] [ə'baʊt] ['kliːnɪŋ] ['ʌndər][ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] ?

What	About	Cleaning	Under	the	Electric	Range	?
什么	关于	打扫	在下面	这	电的	范围	?

如何清洁电炉灶下方?

[ə; eɪ] .

A	.
一个	.

一个。

[ðɪs] [ɪz]['seldəm] ['nesəseri] .

This	is	seldom	necessary	.
这	是	很少	必要的	.

这种情况很少发生。

[haʊ'evər] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['loʊər][juː'tɪləti] [drɔːrz] [wɪtʃ] ['gɪvz] ['ækses][tuː; tə][ðə; ði]

However	,	if	it	is	,	remove	the	lower	utility	drawers	which	gives	access	to	the
然而	,	如果	它	是	,	消除	这	降低	公用事业	抽屉	哪个	给予	使用权	到	这

[flɔːr] [speɪs] [bɪ'loʊ] .

floor	space	below	.
地面	空间	以下	.

但是，如果是这种情况，请移除下方的杂物抽屉，以便进入下面的地板空间。

[ɪf] [ə; eɪ] ['θɜːroʊ] ['kliːnɪŋ] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,

If	a	thorough	cleaning	is	desired	,
如果	一个	彻底	打扫	是	想要的	,

如果需要彻底清洁，

[ðə; ði][reɪndʒ][kæn; kən][biː; bi] [muːvd] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði][wɔːl] [wer] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf]

the	range	can	be	moved	away	from	the	wall	where	there	is	a	long	enough
这	范围	能	是	已搬	离开	从	这	墙	在哪里	那里	是	一个	长的	足够的

[kɔːrd] ,

cord	,
绳索	,

只要有足够长的电源线，就可以将炉灶移离墙壁。

[ɔːr] [wer] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [ˌdɪskə'nektɪd] . [sɪks] .

or	where	it	can	be	disconnected	.	6	.
或者	在哪里	它	能	是	断开连接	.	6	.

或者可以断开连接的地方。6.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] ['hæpənz] [wen] [hɑːt] [griːs] [sˈpætəz] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn][ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] [ɪˈlektrɪk]
What **Happens** **When** **Hot** **Grease** **Spatters** **Out** **of** **the** **Frying** **Pan** **on** **to** **the** **Electric**
什么 发生 什么时候 热的 润滑脂 飞溅物 出去 的 这 煎炸 平底锅 在 到 这 电的
[reɪndʒ] ?
Range **?**
范围 ?

热油脂从煎锅溅到电炉上会发生什么?

[ə; eɪ] . ['nʌθɪŋ] .
A **.** **Nothing** **.**
一个 . 没有什么 .

A. 无。

['æftər] ['kʊkɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [kəm'pliːtɪd] [ænd; ənd][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪts][hæv; həv][hæd; həd][taɪm]
After **cooking** **has** **been** **completed** **and** **the** **surface** **units** **have** **had** **time**
后 烹饪 有 到过 完全的 和 这 表面 单位 有 有 时间
[tuː; tə] [kuːl] [kəm'pliːtli] ,
to **cool** **completely** **,**
到 凉爽的 完全地 ,

烹饪完成后，待灶台完全冷却后，

[wɑːʃ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [wɪð; wɪθ][soʊp][ænd; ənd]['wɔːtər] , [rɪns] , [ænd; ənd][draɪ] [wel] .
wash **the** **surface** **with** **soap** **and** **water** **,** **rinse** **,** **and** **dry** **well** **.**
洗 这 表面 和 肥皂 和 水 , 冲洗 , 和 干燥 出色地 .

用肥皂水清洗表面，冲洗干净，并彻底擦干。

[noʊt] : [ɪf] ['spætərɪŋ] [əˈkɜːrz] [ɪn] [ɪkˈses] ['dʊrɪŋ] ['fraɪɪŋ] ,
Note **:** **If** **spattering** **occurs** **in** **excess** **during** **frying** **,**
笔记 : 如果 飞溅 发生 在 过量的 期间 煎炸 ,

注意：如果在煎炸过程中油溅过多，

[juː; jʊ][ɑːr; ər]['juːzɪŋ] [hiːt] [tuː] [haɪ] [fɔːr; fər] [ðɪs] [taɪp] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [ˌɑːpəˈreɪʃ(ə)n] .
you **are** **using** **heat** **too** **high** **for** **this** **type** **of** **cooking** **operation** **.**
你 是 使用 热 也 高的 为了 这 类型 的 烹饪 手术 .

你使用的温度对于这种烹饪方式来说太高了。

[rɪˈvjuː] [əˈgen] [ðə; ði] [səˈdʒestɪd] [hiːts] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['dɪfrənt] ['kʊkɪŋ] [ˌɑːpɝˈeɪʃənz] [ɑːn][ðə; ði]
Review **again** **the** **suggested** **heats** **for** **the** **different** **cooking** **operations** **on** **the**
审查 再次 这 建议 加热 为了 这 不同的 烹饪 运营 在 这
['sɜːrfɪs] ['juːnɪts] . ['sɛvən] .
surface **units** **.** **7** **.**
表面 单位 . 7 .

再次查看灶台上不同烹饪操作的建议加热温度。7.

[kjuː] .
Q **:**
问 .

问:

[wʌt] [ɪz][ðə; ði][best] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kliːnɪŋ] [ðə; ði]['brɔɪlər] [pæn] ?
What **Is** **the** **Best** **Method** **of** **Cleaning** **the** **Broiler** **Pan** **?**
什么 是 这 最好的 方法 的 打扫 这 肉鸡 平底锅 ?

清洁烤盘的最佳方法是什么?

[ə; eɪ] .
A **.**
一个 .

一个。

[ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn][ænd; ənd] [ræk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wɑːʃt] [dʒʌst][æz; əz] ['eni] [ʌv; əv][jʊr; jər] ['ʌðər]

The	broiler	pan	and	rack	should	be	washed	just	as	any	of	your	other
这	肉鸡	平底锅	和	架子	应该	是	洗过	只是	作为	任何	的	你的	其他

['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] .

cooking	utensils	.
烹饪	餐具	.

烤盘和烤架的清洗方法与其他烹饪用具相同。

[pleɪs] [ɪn]['wɔːtər] [ɪ'miːdiətli] ['æftər]['juːzɪŋ][ænd; ənd] [ə'plai] [stiːl] [wʊl] [tuː; tə] ['eni] [fuːd] [wɪtʃ]

Place	in	water	immediately	after	using	and	apply	steel	wool	to	any	food	which
地方	在	水	立即地	后	使用	和	申请	钢	羊毛	到	任何	食物	哪个

['kænɑːt][biː; bi] [rɪ'muːvd] ['iːzəli] . [eɪt] .

cannot	be	removed	easily	.	8	.
不能	是	已移除	容易地	.	8	.

使用后立即放入水中，并用钢丝绒擦拭任何不易去除的食物残渣。8.

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [reɪndʒ] [biː; bi] [wækst] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði] ['pɔːrsəlɪn] ?

Q	.	Should	the	Surface	of	the	Range	be	Waxed	to	Protect	the	Porcelain	?
问	.	应该	这	表面	的	这	范围	是	打蜡	到	保护	这	瓷	?

问：为了保护瓷器，是否应该给炉灶表面打蜡?

[ə; eɪ] . [noʊ] . ['θɜːroʊ] ['kliːnɪŋ] [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [best] [prə'tekʃn] [juː; jʊ][kæn; kən] [gɪv]

A	.	No	.	Thorough	cleaning	and	drying	is	the	best	protection	you	can	give
一个	.	不	.	彻底	打扫	和	烘干	是	这	最好的	保护	你	能	给

[tuː; tə] [ðæt] ['glɑːsi] ['pɔːrsəlɪn] . [naɪn] .

to	that	glossy	porcelain	.	9	.
到	那	光滑	瓷	.	9	.

A. 不。彻底清洁和干燥才是保护光亮瓷器的最佳方法。9.

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] ['nesəseri] [tuː; tə] [pleɪs] [ðə; ði] [reɪndʒ] [sʌm; səm] ['dɪstəns] [frʌm; frəm][ðə; ði] [wɔːl] [tuː; tə]

Q	.	Is	It	Necessary	to	Place	the	Range	Some	Distance	from	the	Wall	to
问	.	是	它	必要的	到	地方	这	范围	一些	距离	从	这	墙	到

[prɪ'vent] ['sɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]['peɪpər] ?

Prevent	Soilage	of	the	Paper	?
防止	土壤	的	这	纸	?

问：为了防止纸张被弄脏，是否需要将炉灶放置在离墙壁一定距离的地方?

[ə; eɪ] . [noʊ] — [ɪn][fækt][ðə; ði][reɪndʒ][kæn; kən][biː; bi] [pleɪst] [æz; əz][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [wɔːl] [æz; əz]

A	.	No	—	in	fact	the	range	can	be	placed	as	close	to	the	wall	as
一个	.	不	—	在	事实	这	范围	能	是	放置	作为	关闭	到	这	墙	作为

[dɪ'zaɪrd] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz]['ʌv(ə)n] [vents] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɑːn][ðə; ði] [bæk] ['pæn(ə)l][ænd; ənd]['oʊpən]

desired	because	oven	vents	are	usually	on	the	back	panel	and	open
想要的	因为	烤箱	通风口	是	通常	在	这	后退	控制板	和	打开

[tɔːrdz] [ðə; ði] [frʌnt] ,

towards	the	front	,
向	这	正面	,

A. 不——实际上，炉灶可以根据需要放置在离墙多近的地方，因为烤箱通风口通常位于背板上，并且朝向前方。

[ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] ['deɪndʒər][ʌv; əv] ['sɔɪlɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] . - .

eliminating	danger	of	soiling	from	the	oven	.	1910	.
消除	危险	的	污渍	从	这	烤箱	.	-	.

消除烤箱造成的污染危险。1910年。

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [ɑːr; ər]['spɪlˌoʊvərz] [kliːnd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪts] ?

How	Are	Spillovers	Cleaned	from	the	Surface	Units	?
如何	是	溢出效应	已清洗	从	这	表面	单位	?

如何清除表面设备的溢出物?

[ə; eɪ] . [moʊst] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪts][ɑːr; ər][ʌv; əv][ðə; ði] ['fʊli] [ɪn'kloʊzd] [taɪp] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi]

A	.	Most	surface	units	are	of	the	fully	enclosed	type	and	can	be
一个	.	最多	表面	单位	是	的	这	完全	内	类型	和	能	是

[kliːnd] [baɪ] ['mɪrli] ['brʌʃɪŋ] [ðem; ðəm] [ɔːf] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

cleaned	by	merely	brushing	them	off	occasionally	.
已清洗	经过	仅仅	刷牙	他们	离开	偶尔	.

A. 大多数表面单元都是全封闭式的，只需偶尔用刷子刷一下即可清洁干净。

[ðə; ði] [rɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['juːnɪts][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kliːnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [ænd; ənd][soʊp]

The	ring	around	the	units	should	be	cleaned	with	a	damp	cloth	and	soap
这	戒指	大约	这	单位	应该	是	已清洗	和	一个	潮湿	布	和	肥皂

['paʊdər] . - .

powder	.	11	.
粉末	.	-	.

用湿布和肥皂粉清洁设备周围的环状部分。11.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[wʌt] ['hæpənz] [ɪf] [fuːdz] [spɪl] ['oʊvər][ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['juːnɪt] ?

What	Happens	if	Foods	Spill	Over	on	the	Surface	Unit	?
什么	发生	如果	食物	洒	超过	在	这	表面	单元	?

如果食物洒在表面上会怎么样?

[ə; eɪ] . ['nʌθɪŋ] .

A	.	Nothing	.
一个	.	没有什么	.

A. 无。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [kɔːt] [baɪ][ðə; ði] [rɪ'flektər] [ænd; ənd][ðə; ði][drɪp] [treɪ] ['kɔːzɪŋ] [noʊ]['dæmɪdʒ][tuː; tə][ðə; ði]

They	are	caught	by	the	reflector	and	the	drip	tray	causing	no	damage	to	the
他们	是	捕捉	经过	这	反射器	和	这	滴	托盘	导致	不	损害	到	这

['juːnɪt] .

unit	.
单元	.

它们会被反射器和滴水盘接住，不会对设备造成损坏。

['waɪərɪŋ][ɪz][soʊ] [prə'tektɪd] [ðæt] [noʊ] [ɪ'lektrɪkl] ['prɔːbləms][ɑːr; ər] [ɪn'vɑːlvd] . - .

Wiring	is	so	protected	that	no	electrical	problems	are	involved	.	12	.
接线	是	所以	受保护	那	不	电气	问题	是	涉及	.	-	.

线路保护措施非常到位，不会出现任何电气问题。12.

[kjuː] .

Q	.
问	.

问：

[haʊ] [meɪ] [ðə; ði][drɪp] [treɪ] [biː; bi] [kliːnd] ?

How	May	the	Drip	Tray	Be	Cleaned	?
如何	可能	这	滴	托盘	是	已清洗	?

如何清洁滴水盘?

[ə; eɪ] . [ðə; ði][drɪp] [treɪ] [wɪtʃ] [ɪz]['loʊkeɪtɪd][də'rektli; daɪ'rektli] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['kʊkɪŋ] ['juːnɪts][ɪz]

A	.	The	drip	tray	which	is	located	directly	below	the	surface	cooking	units	is
一个	.	这	滴	托盘	哪个	是	位于	直接地	以下	这	表面	烹饪	单位	是

['iːzəli] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [wɑːʃt] [æz; əz] ['eni] ['ʌðər] [juː'tens(ə)l] . -

easily	removed	and	can	be	washed	as	any	other	utensil	.	20
容易地	已移除	和	能	是	洗过	作为	任何	其他	用具	.	-

A. 位于灶台正下方的滴油盘很容易拆卸，可以像其他餐具一样清洗。20

• [taɪm] [ænd; ənd]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][teiblz][fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] • ['beɪkɪŋ] [ænd; ənd]

• Time	and	temperature	tables	for	cooking	vegetables	• baking	and
• 时间	和	温度	表格	为了	烹饪	蔬菜	• 烘烤	和

['roʊstɪŋ] ,

roasting	,
烘焙	,

· 蔬菜烹饪时间和温度表 · 烘焙和烤制,

['vedʒtəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] [gaɪd]

Vegetable	Cooking	Guide
蔬菜	烹饪	指导

蔬菜烹饪指南

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [fɔːr; fər]['vedʒtəb(ə)lz] [wɪl] ['veri] ['sʌmwʌt] , [di'pendiŋ] [ə'pɑːn][ðer; ðər]

The	cooking	time	for	vegetables	will	vary	somewhat	,	depending	upon	their
这	烹饪	时间	为了	蔬菜	将要	各不相同	有些	,	取决于	之上	他们的

['freʃnəs] [ænd; ənd][ðə; ði]['kwɑːntəti] .

freshness	and	the	quantity	.
新鲜	和	这	数量	.

蔬菜的烹饪时间会因新鲜程度和数量而有所不同。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən]['ɪntuː] [ə'kaʊnt] [wen] ['juːzɪŋ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['teɪbl] ,

This	should	be	taken	into	account	when	using	the	following	table	,
这	应该	是	已采取	进入	帐户	什么时候	使用	这	下列的	桌子	,

使用下表时应考虑到这一点,

[wɪtʃ] [ɪz] ['sɪmpli] [ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə][help][juː; jʊ] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] [kə'rekt] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .

which	is	simply	a	guide	to	help	you	determine	the	correct	cooking	time	.
哪个	是	简单地	一个	指导	到	帮助	你	决定	这	正确的	烹饪	时间	.

这只是一个帮助您确定正确烹饪时间的指南。

[ə'prɑːksɪmət] ['kʊkɪŋ] [taɪmz]

APPROXIMATE	COOKING	TIMES
近似	烹饪	时代

大约烹饪时间

['vedʒtəb(ə)l] [ɔːr] [fruːt] ['meθəd] [ʌv; əv] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ['mɪnɪts] [ɑːn] [haɪ] [fɔːr; fər] ['stiːmɪŋ]

VEGETABLE	OR	FRUIT	METHOD	OF	PREPARATION	MINUTES	ON	HIGH	FOR	STEAMING
蔬菜	或者	水果	方法	的	准备	分钟	在	高的	为了	蒸煮

['mɪnɪts] [ɑːn] [loʊ] [ɔːr] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] ['toʊt(ə)l] ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [taɪm]

MINUTES	ON	LOW	OR	SIMMER	UNTIL	TENDER	TOTAL	MINUTES	OF	COOKING	TIME
分钟	在	低的	或者	煨	直到	投标	全部的	分钟	的	烹饪	时间

蔬菜或水果 烹饪方法 高火蒸煮时间（分钟） 小火慢炖至软烂时间（分钟） 总烹饪时间（分钟）

['æplz] [piːld] [ænd; ənd] ['kwɔːrtərd] [θriː][tuː; tə][faɪv] [[wʌn]] [[wʌn]]

Apples	Peeled	and	quartered	3	to	5	[	1	]	[	1	]
苹果	去皮	和	四分	3	到	5	[	1	]	[	1	]

苹果去皮切块 3 至 5 个 [1][1]

[ə'spærəgəs] [taɪd] [ɪn] ['sɜːrvɪŋ] ['bʌndlz] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Asparagus	Tied	in	serving	bundles	4	to	6	10	to	15	14	to	20
芦笋	系	在	服务	捆绑	4	到	6	-	到	-	-	到	-

芦笋捆成一束，每束4至6根、10至15根或14至20根。

[griːn] [biːnz] [kʌt] [ɪn]['slɪvərz] , ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][faɪv][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Green	Beans	Cut	in	slivers	,	lengthwise	5	to	8	10	to	15	15	to	20
绿色的	豆子	切	在	碎片	,	纵向	5	到	8	-	到	-	-	到	-

四季豆，纵向切成细丝，5至8根，10至15根，15至20根。

[griːn] [biːnz] ['broʊkən][fɔːr][tuː; tə]['sɛvən] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Green	Beans	Broken	4	to	7	15	to	20	20	to	30
绿色的	豆子	破碎的	4	到	7	-	到	-	-	到	-

四季豆（掰开） 4至7根 15至20根 20至30根

[biːnz] , ['liːmə; 'laɪmə] [ʃeld] [θriː][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Beans	,	Lima	Shelled	3	to	8	15	to	20	18	to	25
豆子	,	利马	带壳	3	到	8	-	到	-	-	到	-

去壳利马豆 3 至 8 15 至 20 18 至 25

[biːts] [daɪst] [ɔːr] [slaɪst] [θɪn] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Beets	Diced	or	sliced	thin	5	to	6	15	to	20	20	to	25
甜菜	切丁	或者	切片	薄的	5	到	6	-	到	-	-	到	-

甜菜根切丁或薄片 5 至 6 15 至 20 20 至 25

[biːts] [hoʊl] [ʌn'pipld] [faɪv][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Beets	Whole	unpeeled	5	to	8	15	to	20	25	to	35
甜菜	所有的	未剥皮的	5	到	8	-	到	-	-	到	-

甜菜根（整颗，未去皮）5至8个 15至20个 25至35个

['brɑːkəli] [stɔːks] [splɪt] [faɪv][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Broccoli	Stalks	Split	5	to	8	15	to	20	20	to	30
西兰花	茎	分裂	5	到	8	-	到	-	-	到	-

西兰花茎切开 5 至 8 15 至 20 20 至 30

['brʌslz] [spraʊts] [hoʊl] [θriː][tuː; tə][faɪv] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Brussels	Sprouts	Whole	3	to	5	10	to	15	15	to	20
布鲁塞尔	芽苗菜	所有的	3	到	5	-	到	-	-	到	-

抱子甘蓝 整颗 3至5颗 10至15颗 15至20颗

['kæbɪdʒ] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][ɔːr] ['kwɔːrtərd] [fɔːr][tuː; tə][faɪv][sɪks][tuː; tə]['sɛvən] - [tuː; tə] -

Cabbage	Shredded	or	quartered	4	to	5	6	to	7	10	to	12
卷心菜	碎	或者	四分	4	到	5	6	到	7	-	到	-

卷心菜切丝或切成四瓣 4至5 6至7 10至12

['kærəts] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][fɔːr][tuː; tə][sɪks][sɪks] - [tuː; tə] -

Carrots	Shredded	4	to	6	6	10	to	12
胡萝卜	碎	4	到	6	6	-	到	-

胡萝卜丝 4 至 6 6 10 至 12

['kærəts] [slaɪst] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [faɪv][tuː; tə][eɪt] - - [tuː; tə] -

Carrots	Sliced	⅛	inch	thick	5	to	8	15	15	to	20
胡萝卜	切片	⅛	英寸	厚的	5	到	8	-	-	到	-

胡萝卜切成⅛英寸厚的片，5至8片，15片，15至20片。

['kɑːliflaʊər] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Cauliflower	Separated	into	flowerettes	4	to	6	10	to	12	15	to	18
菜花	分开	进入	小花	4	到	6	-	到	-	-	到	-

花椰菜分成4至6朵、10至12朵或15至18朵小花。

['kɑːliflaʊər] [hoʊl] [hed] [faɪv][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Cauliflower	Whole	head	5	to	8	15	to	20	20	to	25
菜花	所有的	头	5	到	8	-	到	-	-	到	-

花椰菜 整颗 5至8个 15至20个 20至25个

[kɔːrn] [kʌt] [frʌm; frəm][ðə; ði][kɑːb][θriː][tuː; tə][faɪv] [[wʌn]] [[wʌn]]

Corn	Cut	from	the	cob	3	to	5	[	1	]	[	1	]
玉米	切	从	这	玉米	3	到	5	[	1	]	[	1	]

玉米棒切下 3 至 5 [1][1]

['ʌnjənz] [smɔːl] , [hoʊl] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Onions	Small	,	whole	4	to	6	10	to	20	20	to	25
洋葱	小的	,	所有的	4	到	6	-	到	-	-	到	-

洋葱 小个，整颗 4 至 6 个 10 至 20 个 20 至 25 个

['pɑːsnips] ['kwɔːrtərd] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][faɪv][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Parsnips	Quartered	lengthwise	5	to	6	15	to	20	20	to	30
欧防风	四分	纵向	5	到	6	-	到	-	-	到	-

欧防风纵向切成四份 5至6 15至20 20至30

['piːz] , [griːn] [ʃeld] [faɪv][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Peas , green Shelled 5 to 8 10 to 15 18 to 20
豌豆 , 绿色的 带壳 5 到 8 - 到 - - 到 -

去壳青豌豆 5至8个 10至15个 18至20个

[pə'tetoz] [kʌt] [ɪn] [hævz] [fɔːr][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Potatoes Cut in halves 4 to 8 15 to 20 25 to 30
土豆 切 在 一半 4 到 8 - 到 - - 到 -

土豆 切成两半 4到8个 15到20个 25到30个

[pə'tetoz] , [swiːt] [kʌt] [ɪn] [hævz] [θriː][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Potatoes , sweet Cut in halves 3 to 8 20 to 25 25 to 30
土豆 , 甜的 切 在 一半 3 到 8 - 到 - - 到 -

甜土豆，切成两半，3至8个，20至25个，25至30个

['spɪnɪtʃ] [noʊ]['wɔːtər] ['ædɪd] [faɪv][tuː; tə][eɪt] [[wʌn]] [[wʌn]]
Spinach No water added 5 to 8 [1] [1]
菠菜 不 水 额外 5 到 8 [1] [1]

菠菜 不加水 5 至 8 [1][1]

[skwɑːʃ] , [hʌb] .
Squash , Hub .
壁球 , 中心 .

壁球，中心。

[slaɪst] [θriː][tuː; tə][eɪt] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Sliced 3 to 8 15 to 20 20 to 30
切片 3 到 8 - 到 - - 到 -

切成 3 至 8 片、15 至 20 片或 20 至 30 片

[skwɑːʃ] , [sʌm; səm] .
Squash , Sum .
壁球 , 和 .

壁球，总和。

[kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz][θriː][tuː; tə][eɪt][faɪv][tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Cut in slices 3 to 8 5 to 10 10 to 18
切 在 切片 3 到 8 5 到 - - 到 -

切成3至8片、5至10片或10至18片

[tə'meɪtoʊz] ['kwɔːrtərd] — [noʊ]['wɔːtər][θriː][tuː; tə][fɔːr][faɪv][tuː; tə] - - [tuː; tə] -
Tomatoes Quartered — no water 3 to 4 5 to 10 10 to 15
西红柿 四分 — 不 水 3 到 4 5 到 - - 到 -

番茄切成四瓣——无需加水 3至4个 5至10个 10至15个

['tɜːnɪps] [slaɪst] [ɔːr] [kjuːbd] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - - [tuː; tə] -
Turnips Sliced or cubed 5 to 6 15 20 to 25
萝卜 切片 或者 立方 5 到 6 - - 到 -

萝卜切片或切丁 5至6个 15个 20至25个

[[wʌn]] [ðiːz] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sə'fɪʃntli] [kʊkt] [wen] [ðeɪ] [riːtʃ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
[1] These are usually sufficiently cooked when they reach the boiling point .
[1] 这些 是 通常 足够 煮熟 什么时候 他们 抵达 这 沸腾 观点 .

[1]当水沸腾时，这些食物通常就煮熟了。

['eni] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kʊkɪŋ] [taɪm] , [ɑːn] ['loʊər] [hiːts] [wɪl] [dɪ'pend] [ə'pɑːn][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ænd; ənd] “
Any additional cooking time , on lower heats will depend upon the amount and “
任何 额外的 烹饪 时间 , 在 降低 加热 将要 依赖 之上 这 数量 和 “
[və'raɪəti] ” [ʌv; əv][ðə; ði] [fuːd] . -
variety ” of the food . 21
种类 ” 的 这 食物 . -

如果需要用较低的火力继续烹饪，则需要额外的烹饪时间，具体时间取决于食物的数量和种类。[21]

['beɪkɪŋ]	[taɪm]	[ænd; ənd]	['temprətʃər; 'temprətʃʊr]	[tʃɑːrt]
BAKING	**Time**	**and**	**Temperature**	**Chart**
烘烤	时间	和	温度	图表

烘焙时间和温度表

['kwɑːntəti]	['temprətʃər; 'temprətʃʊr]	[ə'prɑːksɪmət]	[taɪm]
Quantity	**Temperature**	**Approximate**	**Time**
数量	温度	近似	时间

数量 温度 大约时间

[bred]	,	[roʊlz]
BREAD	**,**	**ROLLS**
面包	,	卷

面包、卷饼

[bred]	[fɔːr][ɔːr][sɪks]	[loʊvz]	400°F	.	[wʌn]['aʊər]
Bread	**4 or 6**	**loaves**	**400°F**	**.**	**1 hour**
面包	4 或者 6	面包	400°F	.	1 小时

面包（4 或 6 个），400°F（约 204°C），1 小时

[.fridʒi'dɛə]	[roʊlz]	400°F	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
Frigidaire	**Rolls**	**400°F**	**.**	**20**	**to**	**25**	**minutes**
弗里吉戴尔	卷	400°F	.	-	到	-	分钟

Frigidaire 烤箱预热至 400°F（约 204°C），烘烤 20 至 25 分钟。

['swiːdɪʃ]	[tiː]	[rɪŋ]	375°F	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
Swedish	**Tea**	**Ring**	**375°F**	**.**	**25**	**to**	**30**	**minutes**
瑞典	茶	戒指	375°F	.	-	到	-	分钟

瑞典茶环，375°F（约190°C），25至30分钟

['hʌni]	[twɪst]	375°F	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
Honey	**Twist**	**375°F**	**.**	**25**	**to**	**30**	**minutes**
蜂蜜	捻	375°F	.	-	到	-	分钟

蜂蜜扭纹，375°F（约190°C），25至30分钟

[braʊn]	[bred]	[ˌtuː'tuː]	[loʊvz]	375°F	.
Brown	**Bread**	**2**	**loaves**	**375°F**	**.**
棕色的	面包	2	面包	375°F	.

黑面包 2 个，375°F。

-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
50	**to**	**55**	**minutes**
-	到	-	分钟

50至55分钟

['bʌtərskɑːtʃ]	[bred]	[ˌtuː'tuː]	[loʊvz]	350°F	.	[wʌn]['aʊər]
Butterscotch	**Bread**	**2**	**loaves**	**350°F**	**.**	**1 hour**
奶油糖果	面包	2	面包	350°F	.	1 小时

奶油糖面包 2 个面包 350°F（约 175°C） 1 小时

[kwɪk]	['kɔːfi]	[keɪk]	[wʌn][pæn]	400°F	.	-	['mɪnɪts]
Quick	**Coffee**	**Cake**	**1 pan**	**400°F**	**.**	**35**	**minutes**
快的	咖啡	蛋糕	1 平底锅	400°F	.	-	分钟

速成咖啡蛋糕，1个烤盘，400°F（约204°C），35分钟

[kɔːrn]	[bred]	400°F	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
Corn	**Bread**	**400°F**	**.**	**30**	**to**	**35**	**minutes**
玉米	面包	400°F	.	-	到	-	分钟

玉米面包，400°F（约204°C），烘烤30至35分钟

['bɪskɪts]
BISCUITS
饼干

饼干

['brekfəst]	['bɪskɪts]	450°F	.	-	['mɪnɪts]
Breakfast	**Biscuits**	**450°F**	**.**	**11**	**minutes**
早餐	饼干	450°F	.	-	分钟

早餐饼干，450°F（约232°C），11分钟

['sʌðərn]	['bɪskɪts]	450°F	.	-	['mɪnɪts]
Southern	**Biscuits**	**450°F**	**.**	**11**	**minutes**
南方	饼干	450°F	.	-	分钟

南方饼干，450°F，11分钟

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

[paɪ]	[ʃel]	[wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:]	[paɪz]	450°F	.	-	['mɪnɪts]
Pie	**Shell**	**1**	**or**	**2**	**pies**	**450°F**	**.**	**15**	**minutes**
馅饼	壳	1	或者	2	馅饼	450°F	.	-	分钟

派皮（1或2个） 450°F（约232°C） 15分钟

['æp(ə)l]	[paɪ]	[wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:]	[paɪz]	450°F	.	-	['mɪnɪts]
Apple	**Pie**	**1**	**or**	**2**	**pies**	**450°F**	**.**	**40**	**minutes**
苹果	馅饼	1	或者	2	馅饼	450°F	.	-	分钟

苹果派（1或2个） 450°F（约232°C）烘烤40分钟

['blu:beri]	[paɪ]	[wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:]	[paɪz]	450°F	.	-	['mɪnɪts]
Blueberry	**Pie**	**1**	**or**	**2**	**pies**	**450°F**	**.**	**40**	**minutes**
蓝莓	馅饼	1	或者	2	馅饼	450°F	.	-	分钟

蓝莓派（1或2个） 450°F（约232°C）烘烤40分钟

['bʌtərskɑ:tʃ]	[paɪ]	(	[mə'ræŋ]	)	[wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:]	[paɪz]	350°F	.	-	[tu:; tə]	-	['mɪnɪts]
Butterscotch	**Pie**	**(** | **Meringue** | **)**	**1**	**or**	**2**	**pies**	**350°F**	**.**	**10**	**to**	**15**	**minutes**
奶油糖果	馅饼	(| 蛋白酥皮 |)	1	或者	2	馅饼	350°F	.	-	到	-	分钟

奶油糖果派（蛋白酥皮） 1 或 2 个派 350°F（约 175°C） 10 至 15 分钟

['kʌstərd]	[paɪ][wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:]	[paɪz]	{	450°F	.	-	['mɪnɪts]
Custard	**Pie**	**1**	**or**	**2**	**pies**	**{**	**450°F**	**.**	**10**	**minutes**
蛋奶冻	馅饼	1	或者	2	馅饼	{	450°F	.	-	分钟

蛋奶馅饼 1 或 2 个馅饼 {450°F，10 分钟}

{	325°F	.	-	['mɪnɪts]
{	**325°F**	**.**	**25**	**minutes**
{	325°F	.	-	分钟

{325°F，25分钟

['mʌfɪn]
MUFFINS
松饼

松饼

[pleɪn]	['mʌfɪn]	400°F	.	-	[tu:; tə]	-	['mɪnɪts]
Plain	**Muffins**	**400°F**	**.**	**25**	**to**	**30**	**minutes**
清楚的	松饼	400°F	.	-	到	-	分钟

原味松饼，400°F（约204°C），烘烤25至30分钟

['blu:beri]	['mʌfɪn]	400°F	.	-	[tu:; tə]	-	['mɪnɪts]
Blueberry	**Muffins**	**400°F**	**.**	**25**	**to**	**30**	**minutes**
蓝莓	松饼	400°F	.	-	到	-	分钟

蓝莓松饼，400°F（约204°C），烘烤25至30分钟

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['eɪndʒl] [fuːd] [tuːb] [keɪk] [pæn] { 325°F . - ['mɪnɪts] [ænd; ənd]
Angel Food Tube cake pan { 325°F . 15 minutes and
天使 食物 管子 蛋糕 平底锅 { 325°F . - 分钟 和

天使蛋糕管状模具{325°F，15分钟}

{ 350°F . - ['mɪnɪts]
{ 350°F . 55 minutes
{ 350°F . - 分钟

350°F，55分钟

[spʌndʒ] [keɪk] [tuːb] [keɪk] [pæn] 350°F . - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]
Sponge Cake Tube cake pan 350°F . 45 to 50 minutes
海绵 蛋糕 管子 蛋糕 平底锅 350°F . - 到 - 分钟

海绵蛋糕，中空蛋糕模具，350°F（约175°C），烘烤45至50分钟

['leɪər] [keɪk] [tuː] ['leər] 375°F .
Layer Cake Two layers 375°F .
层 蛋糕 二 层 375°F .

千层蛋糕，两层，375°F。

- ['mɪnɪts]
40 minutes
- 分钟

40分钟

[paʊnd] [keɪk] [tuː] [loʊf][pænz] 350°F . [wʌn]['aʊər] , - ['mɪnɪts]
Pound Cake Two loaf pans 350°F . 1 hour , 10 minutes
磅 蛋糕 二 面包 平底锅 350°F . 1 小时 , - 分钟

磅蛋糕 两个吐司模具 350°F（约175°C） 1小时10分钟

[mə'ræŋ] [keɪk] [wʌn] ['leɪər] 300°F .
Meringue Cake One layer 300°F .
蛋白酥皮 蛋糕 一 层 300°F .

蛋白酥皮蛋糕，一层，300°F。

- ['mɪnɪts]
55 minutes
- 分钟

55分钟

[fʌdʒ] [keɪk] [tuː] ['leər] 375°F . - ['mɪnɪts]
Fudge Cake Two layers 375°F . 35 minutes
做傻事 蛋糕 二 层 375°F . - 分钟

软糖蛋糕，两层，375°F（约190°C），35分钟

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 400°F . [naɪn][ɔːr] - ['mɪnɪts]
Refrigerator Cookies One sheet 400°F . 9 or 10 minutes
冰箱 曲奇饼 一 床单 400°F . 9 或者 - 分钟

冰箱饼干，一盘，400°F（约204°C），9到10分钟。

['mɪnsmiːt] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 400°F .
Mincemeat Cookies One sheet 400°F .
肉馅 曲奇饼 一 床单 400°F .

肉馅饼干 一盘 400°F。

- ['mɪnɪts]
10 minutes
- 分钟

10分钟

['ʃʊgər] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 400°F .
Sugar Cookies One sheet 400°F .
糖 曲奇饼 一 床单 400°F .

糖饼干 一张 400°F。

- ['mɪnɪts]
10 minutes
- 分钟

10分钟

['bʌtərskɑːtʃ] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 375°F .
Butterscotch Cookies One sheet 375°F .
奶油糖果 曲奇饼 一 床单 375°F .

奶油糖饼干 一盘 375°F。

- ['mɪnɪts]
10 minutes
- 分钟

10分钟

['wɔːlnʌt] ['kʊkiz] [wʌn] [ʃiːt] 400°F . - ['mɪnɪts]
Walnut Cookies One sheet 400°F . 10 minutes
核桃 曲奇饼 一 床单 400°F . - 分钟

核桃饼干，一盘，400°F（约204°C），10分钟。

[kriːm] [pʌfs] [wʌn] [ʃiːt] { 450°F . - ['mɪnɪts]
Cream Puffs One sheet { 450°F . 20 minutes
奶油 泡芙 一 床单 { 450°F . - 分钟

奶油泡芙 一张（450°F，20分钟）

{ 425°F . - ['mɪnɪts]
{ 425°F . 20 minutes
{ 425°F . - 分钟

{425°F，20分钟

['ɔntreɪz]
ENTREES
主菜

入口

[beɪkt] [pə'tetoz] 400°F . [wʌn]['aʊər]
Baked Potatoes 400°F . 1 hour
烘焙 土豆 400°F . 1 小时

烤土豆，400°F（约204°C），1小时

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [pə'tetoz] 375°F . [wʌn]['aʊər]
Scalloped Potatoes 375°F . 1 hour
扇贝状的 土豆 375°F . 1 小时

焗烤土豆片，375°F（约190°C），1小时

['kændid] [swiːt] [pə'tetoz] 375°F . [wʌn]['aʊər]
Candied Sweet Potatoes 375°F . 1 hour
腩 甜的 土豆 375°F . 1 小时

蜜饯红薯，375°F（约190°C），1小时

[tʃiːz] [suː'fleɪ] 325°F . - ['mɪnɪts]
Cheese Souffle 325°F . 40 minutes
奶酪 舒芙蕾 325°F . - 分钟

芝士舒芙蕾，325°F，40分钟

['sæmən] [suː'fleɪ] 325°F .
Salmon Souffle 325°F .
三文鱼 舒芙蕾 325°F .

三文鱼舒芙蕾 325°F。

-	['mɪnɪts]
40	**minutes**
-	分钟

40分钟

[kɔːrn]	[suː'fleɪ]	350°F	.	-	['mɪnɪts]
Corn	**Souffle**	**350°F**	**.**	**40**	**minutes**
玉米	舒芙蕾	350°F	.	-	分钟

玉米舒芙蕾，350°F，40分钟

[beɪkt]	[ˌmækə'roʊni]	350°F	.	-	['mɪnɪts]
Baked	**Macaroni**	**350°F**	**.**	**45**	**minutes**
烘焙	通心粉	350°F	.	-	分钟

烤通心粉，350°F（约175°C），45分钟

[beɪkt]	['æplz]	375°F	.	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]
Baked	**Apples**	**375°F**	**.**	**30**	**to**	**40**	**minutes**
烘焙	苹果	375°F	.	-	到	-	分钟

烤苹果，375°F（约190°C），30至40分钟

[beɪkt]	[hæʃ]	350°F	.	[wʌn]	['aʊər]
Baked	**Hash**	**350°F**	**.**	**1**	**hour**
烘焙	哈希	350°F	.	1	小时

烤土豆饼，350°F（约177°C），1小时

[beɪkt]	[biːnz]	300°F	.	[θriː]	hours22
Baked	**Beans**	**300°F**	**.**	**3**	**hours22**
烘焙	豆子	300°F	.	3	hours22

烤豆，300°F，3小时22分钟

['roʊstɪŋ]	[tʃɑːrt]	[fɔːr; fər]	[miːts]	[ænd; ənd]	[faʊl]
ROASTING	**CHART**	**for**	**Meats**	**and**	**Fowl**
烘焙	图表	为了	肉类	和	鸡

肉类和禽类烤制指南

[kʌt]	[ʌv; əv]	[miːt]	['kʊkɪŋ]	['temprətʃər; 'temprətʃʊr]	[ə'prɑːksɪmət]	[taɪm]
Cut	**of**	**Meat**	**Cooking**	**Temperature**	**Approximate**	**Time**
切	的	肉	烹饪	温度	近似	时间

肉块烹饪温度及大约时间

[biːf]	—	['stændɪŋ]	[rɪb]
BEEF	**—**	**Standing**	**Rib**
牛肉	—	常设	肋骨

牛肉——带骨肋排

[rer]	300°	[tuː; tə]	350°F	.	-	-	-	['mɪnɪts]	[pər]	[paʊnd]	[ɔːr][tuː; tə][ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
Rare	**300°**	**to**	**350°F**	**.**	**18**	**-**	**20**	**minutes**	**per**	**pound**	**or** **to** **internal** **temperature**
稀有的	300°	到	350°F	.	-	-	-	分钟	每	磅	或者 到 内部的 温度

140°F .

140°F	**.**
140°F	.

罕见，内部温度 300° 至 350°F。每磅 18-20 分钟或内部温度达到 140°F。

['miːdiəm]	300°	[tuː; tə]	350°F	.
Medium	**300°**	**to**	**350°F**	**.**
中等的	300°	到	350°F	.

中等温度 300° 至 350°F。

-	-	-	['mɪnɪts]	[pər]	[paʊnd]	[ɔːr][tuː; tə][ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]	160°F	.
22	**-**	**25**	**minutes**	**per**	**pound**	**or** **to** **internal** **temperature**	**160°F**	**.**
-	-	-	分钟	每	磅	或者 到 内部的 温度	160°F	.

每磅肉煮22-25分钟，或煮至内部温度160°F。

[wel] [dʌn] 300° [tuː; tə] 350°F .
Well Done 300° to 350°F .
出色地 完毕 300° 到 350°F .

烤得恰到好处，温度达到 300° 至 350°F。

[fɔːr; fər] ['veri] [wel] [dʌn] [ə'laʊ] [fʊl] [taɪm] [æt; ət] 350°F .
For very well done allow full time at 350°F .
为了 非常 出色地 完毕 允许 满的 时间 在 350°F .

如果想要烤得非常熟透，请在 350°F 的温度下烤制完整时间。

\- - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] [ɔːr][tuː; tə][ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] 170°F .
27 - 30 minutes per pound or to internal temperature 170°F .
\- - - 分钟 每 磅 或者 到 内部的 温度 170°F .

每磅肉煮27-30分钟，或煮至内部温度170°F。

[boʊnd] [roʊsts] 300° [tuː; tə] 350°F .
Boned Roasts 300° to 350°F .
骨 烤肉 300° 到 350°F .

去骨烤肉温度为 300° 至 350°F。

[ˌeɪ diː 'diː] - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Add 10 - 15 minutes per pound
添加 - - - 分钟 每 磅

每磅增加 10-15 分钟。

[tɑːp] [raʊnd]
Top Round
顶部 圆形的

上轮

['miːdiəm] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Medium 300°F . 20 - 25 minutes per pound
中等的 300°F . - - - 分钟 每 磅

中等温度，300°F（约150°C）。每磅（约450克）需烹煮20-25分钟。

[wel] [dʌn] 300°F .
Well Done 300°F .
出色地 完毕 300°F .

做得好，温度达到 300°F。

\- - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
30 - 35 minutes per pound
\- - - 分钟 每 磅

每磅需30-35分钟。

[rʌmp] 300°F .
Rump 300°F .
臀部 300°F .

臀部温度 300°F。

\- - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
30 - 35 minutes per pound
\- - - 分钟 每 磅

每磅需30-35分钟。

[tʃʌk] 300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Chuck 300°F . 30 minutes per pound
查克 300°F . - 分钟 每 磅

用300°F（约149°C）的温度烹煮。每磅（约450克）烹煮30分钟。

[læm] — [leg] 300° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
LAMB — Leg 300° to 350°F . 30 minutes per pound
羊肉 — 腿 300° 到 350°F . - 分钟 每 磅

羊腿肉，温度300°至350°F（约150°至177°C），每磅烤30分钟。

[stʌft] ['ʃoʊldər] 300° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Stuffed Shoulder 300° to 350°F . 45 minutes per pound
填充 肩膀 300° 到 350°F . - 分钟 每 磅

酿猪肩肉，温度300°至350°F（约150°至177°C），每磅需烤45分钟。

[stʌft] [brest] 300° [tuː; tə] 350°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Stuffed Breast 300° to 350°F . 45 - 60 minutes per pound
填充 胸部 300° 到 350°F . - - - 分钟 每 磅

酿鸡胸肉，温度300°至350°F（约150°至177°C），每磅需烤45-60分钟。

[kraʊn] [roʊst] 300° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Crown Roast 300° to 350°F . 30 minutes per pound
王冠 烤 300° 到 350°F . - 分钟 每 磅

皇冠烤肉，温度300°至350°F（约150°至175°C），每磅烤30分钟。

[viːl] — [leg] 300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
VEAL — Leg 300°F . 22 minutes per pound
小牛肉 — 腿 300°F . - 分钟 每 磅

小牛肉——腿肉，300°F（约149°C），每磅22分钟。

['ʃoʊldər] 300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Shoulder 300°F . 25 minutes per pound
肩膀 300°F . - 分钟 每 磅

肩部温度300°F（约149°C），每磅25分钟。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭主妇应该了解的电烹饪知识(What Every Housewife Should Know About)

第2/2页

[lɔɪn] [ɔːr] [ræk] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Loin or Rack 300°F . 30 - 35 minutes per pound
腰部 或者 架子 300°F . - - - 分钟 每 磅

里脊肉或排骨，300°F（约150°C）。每磅烤30-35分钟。

[pɔːrk] — [freʃ]
PORK — Fresh
猪肉 — 新鲜的

新鲜猪肉

[hæm] 350°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Ham 350°F . 40 - 45 minutes per pound
火腿 350°F . - - - 分钟 每 磅

火腿，350°F（约177°C）。每磅烤40-45分钟。

[lɔɪn] 350°F .
Loin 350°F .
腰部 350°F .

腰肉 350°F。

- - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
30 - 35 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需30-35分钟。

['kʊʃ(ə)n] 350°F .
Cushion 350°F .
软垫 350°F .

缓冲温度 350°F。

- - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
35 - 40 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需35-40分钟。

[pɔːrk] [bʌt] 350°F .
Pork Butt 350°F .
猪肉 屁股 350°F .

猪肩肉 350°F。

- - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
40 - 45 minutes per pound
- - - 分钟 每 磅

每磅需耗时40-45分钟。

['speərɪbz] 300°F . [wʌn] - 1½ ['aʊərz]
Spareribs 300°F . 1 - 1½ hours
排骨 300°F . 1 - 1½ 小时

排骨，300°F（约150°C），1-1.5小时

['tendərlɔɪn] 300°F . [wʌn] ['aʊər]
Tenderloin 300°F . 1 hour
里脊肉 300°F . 1 小时

牛里脊肉，300°F（约150°C），1小时

[pɔːrk] — [kjʊr]
PORK — Cured
猪肉 — 治愈

腌制猪肉

[lɑːrdʒ] [hæm] (- - - ['paʊndz] .)
Large Ham (14 - 18 lbs .)
大的 火腿 (- - - 磅 .)

大火腿（14-18磅）

300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
300°F . 20 minutes per pound
300°F . - 分钟 每 磅

300°F（约150°C）。每磅20分钟。

[smɔːl] [hæm] (- - - ['paʊndz] .)
Small Ham (10 - 12 lbs .)
小的 火腿 (- - - 磅 .)

小火腿（10-12磅）

300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
300°F . 25 minutes per pound
300°F . - 分钟 每 磅

300°F（约150°C）。每磅25分钟。

[hæf] [ʌv; əv] [hæm] ([faɪv] - [sɪks] ['paʊndz] .)
Half of Ham (5 - 6 lbs .)
一半 的 火腿 (5 - 6 磅 .)

半块火腿（5-6磅）

300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
300°F . 30 minutes per pound
300°F . - 分钟 每 磅

300°F（约150°C）。每磅需烤30分钟。

[ʃæŋk] [end] 300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Shank End 300°F . 40 minutes per pound
胫骨 结尾 300°F . - 分钟 每 磅

柄端温度300°F（约150°C）。每磅需煮40分钟。

[bʌt] [end] 300°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
Butt End 300°F . 45 minutes per pound
屁股 结尾 300°F . - 分钟 每 磅

臀部末端，300°F（约150°C）。每磅烤45分钟。

['tʃɪkɪn]
CHICKEN
鸡

鸡

[lɑːrdʒ] ([fɔːr] - [sɪks] ['paʊndz] .)
Large (4 - 6 lbs .)
大的 (4 - 6 磅 .)

大号（4-6磅）

325° [tuː; tə] 350°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
325° to 350°F . 22 - 25 minutes per pound
325° 到 350°F . - - - 分钟 每 磅

325°至350°F。每磅22-25分钟。

[smɔːl] (3½ ['paʊndz] .)
Small (3½ lbs .)
小的 (3½ 磅 .)

小号（3.5磅）

325° [tuː; tə] 350°F . - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
325° to 350°F . 30 minutes per pound
325° 到 350°F . - 分钟 每 磅

325°至350°F。每磅30分钟。

['tɜːrki]
TURKEY
火鸡

火鸡

[lɑːrdʒ] (- - - ['paʊndz] .)
Large (18 - 22 lbs .)
大的 (- - - 磅 .)

大型（18-22磅）

250° [tuː; tə] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
250° to 300°F . 15 - 18 minutes per pound
250° 到 300°F . - - - 分钟 每 磅

250°至300°F（约121°至150°C）。每磅15-18分钟。

['miːdiəm] (- - - ['paʊndz] .)
Medium (10 - 16 lbs .)
中等的 (- - - 磅 .)

中型（10-16磅）

250° [tuː; tə] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
250° to 300°F . 18 - 20 minutes per pound
250° 到 300°F . - - - 分钟 每 磅

250°至300°F（约121°至150°C）。每磅18-20分钟。

[smɔːl] ([sɪks] - - ['paʊndz] .)
Small (6 - 10 lbs .)
小的 (6 - - 磅 .)

小号（6-10磅）

250° [tuː; tə] 300°F . - - - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]
250° to 300°F . 20 - 25 minutes per pound
250° 到 300°F . - - - 分钟 每 磅

250°至300°F（约121°至150°C）。每磅20-25分钟。

[dʌk] — [guːs] 325°F . - ['mɪnɪts] [pər] pound23
DUCK — GOOSE 325°F . 30 minutes per pound23
鸭子 — 鹅 325°F . - 分钟 每 pound23

鸭鹅，325°F（约163°C），每磅23磅需烹煮30分钟。

['kʊkɪŋ] [gaɪd] [fɔːr; fər]['froʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)lz]
COOKING Guide for Frozen Vegetables
烹饪 指导 为了 冷冻 蔬菜

冷冻蔬菜烹饪指南

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm][fɔːr; fər]['vedʒtəb(ə)lz] [wɪl] ['veri] ['sʌmwʌt] , [di'pendiŋ] [ɑːn][və'raɪəti] ,
The cooking time for vegetables will vary somewhat , depending on variety ,
这 烹饪 时间 为了 蔬菜 将要 各不相同 有些 , 取决于 在 种类 ,

蔬菜的烹饪时间会因品种不同而略有差异。

[steɪt] [ʌv; əv][mə'tʃʊrəti][ænd; ənd] [haʊ] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [prɪ'perd] [fɔːr; fər] ['friːzɪŋ] ([slaɪst] ,
state of maturity and how it has been prepared for freezing (sliced ,
状态 的 到期 和 如何 它 有 到过 准备 为了 冷冻 (切片 ,
['kwɔːrtərd] , [ɔːr] [hoʊl]) .
quartered , or whole) .
四分 , 或者 所有的) .

成熟度以及冷冻前的准备方式（切片、切块或整颗）。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['teɪbl] [ɪz] ['sɪmpli] [ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə] [help] [juː; jʊ] [ɪn] [dɪ'tɜːrmɪnɪŋ] ['kʊkɪŋ] [taɪm] ,

The	following	table	is	simply	a	guide	to	help	you	in	determining	cooking	time	,
这	下列的	桌子	是	简单地	一个	指导	到	帮助	你	在	确定	烹饪	时间	,

下表仅供参考，帮助您确定烹饪时间。

[beɪst] [ɑːn] [wʌn] [paʊnd] ['kwɑːntəti] , [kʊkt] [ɪn] ['kʌvərd] [juː'tens(ə)l] , ['staːtiŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] . [wʌn]

based	on	one	pound	quantity	,	cooked	in	covered	utensil	,	starting	in	boiling	water	.	1
基于	在	一	磅	数量	,	煮熟	在	涵盖	用具	,	开始	在	沸腾	水	.	1

.

:

.

以一磅食材为基准，用带盖容器在沸水中烹煮。1.

['froʊz(ə)n] ['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [wɪ'ðaʊt] ['θɔːɪŋ] .

Frozen	vegetables	may	be	cooked	without	thawing	.
冷冻	蔬菜	可能	是	煮熟	没有	解冻	.

冷冻蔬菜无需解冻即可烹饪。

[haʊ'evər] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ə'laʊd] [tuː; tə] [diː'frɔːst] ['pɑːrʃəli] , [ðə; ði] ['froʊz(ə)n] [blɑːk] [kæn; kən] [biː; bi]

However	,	if	they	are	allowed	to	defrost	partially	,	the	frozen	block	can	be
然而	,	如果	他们	是	允许	到	解冻	部分	,	这	冷冻	堵塞	能	是

['iːzəli] ['broʊkən] [ʌp] ,

easily	broken	up	,
容易地	破碎的	向上	,

但是，如果让它们部分解冻，冻块就很容易被打碎。

[rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn] [mɔːr] ['iːv(ə)n] ['kʊkɪŋ] .

resulting	in	more	even	cooking	.
结果	在	更多的	甚至	烹饪	.

从而使食物受热更均匀。

[kəm'pliːt] ['θɔːɪŋ] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [nɑːt] [ˌrekə'mendɪd] . [ˌtuː'tuː] .

Complete	thawing	of	vegetables	before	cooking	is	not	recommended	.	2	.
完全的	解冻	的	蔬菜	前	烹饪	是	不是	受到推崇的	.	2	.

1. 不建议在烹饪前将蔬菜完全解冻。2.

[juːz] ['kʌvərd] ['kʊkɪŋ] [juː'tens(ə)l] — ['meʒər] ½ [tuː; tə] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

Use	covered	cooking	utensil	—	measure	½	to	1	cup	of	water	,
使用	涵盖	烹饪	用具	—	措施	½	到	1	杯子	的	水	,

使用带盖的烹饪器具——量取 ½ 到 1 杯水，

[ɔːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [juː'tens(ə)l] [tuː; tə] [depθ] [ʌv; əv] ⅛ [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] .

or	enough	to	cover	bottom	of	utensil	to	depth	of	⅛	to	¼	inch	.
或者	足够的	到	覆盖	底部	的	用具	到	深度	的	⅛	到	¼	英寸	.

或足以覆盖器皿底部，深度为⅛至¼英寸。

[θriː] . [stɑːrt] [ɔːl] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːn] [haɪ] [hiːt] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

3	.	Start	all	vegetables	on	high	heat	in	boiling	water	.
3	.	开始	全部	蔬菜	在	高的	热	在	沸腾	水	.

3. 将所有蔬菜放入沸水中，用大火煮沸。

[rɪ'duːs] [hiːt] [wen] ['æktɪv] ['stiːmɪŋ] [ɪz] [riː'geɪnd] . [fɔːr] .

Reduce	heat	when	active	steaming	is	regained	.	4	.
减少	热	什么时候	积极的	蒸煮	是	恢复	.	4	.

4. 当蒸汽再次活跃起来时，降低火力。

[kiːp] [ɔːl] [juː'tensɪlz] ['taɪtli] ['kʌvərd] .

Keep	all	utensils	tightly	covered	.
保持	全部	餐具	紧紧	涵盖	.

所有餐具都要盖紧。

['vedʒtəb(ə)lz] [ə'prɑ:ksɪmət] ['kʊkɪŋ] [taɪm]
Vegetables **APPROXIMATE** **COOKING** **TIME**
蔬菜 近似 烹饪 时间

蔬菜 大约烹饪时间

['mɪnɪts] [ɑ:n] [haɪ] ['sti:mɪŋ] ['mɪnɪts] [ɑ:n] [loʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['tendər] ['toʊt(ə)l] ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [taɪm]
Minutes **on** **High** **Steaming** **Minutes** **on** **Low** **Heat** **Until** **Tender** **Total** **Minutes** **of** **Cooking** **Time**
分钟 在 高的 蒸煮 分钟 在 低的 热 直到 投标 全部的 分钟 的 烹饪 时间

大火蒸煮时间（分钟） 小火焖煮至软嫩时间（分钟） 总烹饪时间（分钟）

[ə'spærəgəs] [fɔ:r] [tu:; tə] [sɪks] - [tu:; tə] - - [tu:; tə] -
Asparagus **4** **to** **6** **10** **to** **15** **14** **to** **20**
芦笋 4 到 6 - 到 - - 到 -

芦笋 4 至 6 根 10 至 15 根 14 至 20 根

[bi:nz] , [gri:n] [fɔ:r] [tu:; tə] [sɪks] - [tu:; tə] - - [tu:; tə] -
Beans **,** **Green** **4** **to** **6** **10** **to** **15** **14** **to** **20**
豆子 , 绿色的 4 到 6 - 到 - - 到 -

绿豆 4 至 6 10 至 15 14 至 20

[bi:nz] , ['li:mə; 'laɪmə] [faɪv] [tu:; tə] [sɪks] [eɪt] [tu:; tə] - - [tu:; tə] -
Beans **,** **Lima** **5** **to** **6** **8** **to** **14** **13** **to** **20**
豆子 , 利马 5 到 6 8 到 - - 到 -

豆类，利马豆 5 至 6 8 至 14 13 至 20

[bi:ts] , [jʌŋ] , [hoʊl] [faɪv] [tu:; tə] [sɪks] - [tu:; tə] - - [tu:; tə] -
Beets **,** **Young** **,** **Whole** **5** **to** **6** **13** **to** **14** **18** **to** **20**
甜菜 , 年轻的 , 所有的 5 到 6 - 到 - - 到 -

甜菜根，嫩，整颗 5 至 6 13 至 14 18 至 20

[bi:ts] , ([kʊkt] [ænd; ənd] [slaɪst] [bɪ'fɔ:r] ['fri:zɪŋ]) — — ['hi:tɪd] [tu:; tə] ['prɑ:pər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [fɔ:r; fər] ['sɜ:rvɪŋ] .
Beets **,** **(** **cooked** **and** **sliced** **before** **freezing** **)** **—** **—** **Heated** **to** **proper** **temperature** **for** **serving** **.**
甜菜 , (煮熟 和 切片 前 冷冻) — — 加热 到 恰当的 温度 为了 服务 .

甜菜根（煮熟切片后冷冻）——食用前加热至适宜温度。

[bi:t] [gri:nz] [θri:] [tu:; tə] [faɪv] [fɔ:r] [tu:; tə] [faɪv] ['sɛvən] [tu:; tə] -
Beet **Greens** **3** **to** **5** **4** **to** **5** **7** **to** **10**
甜菜 青菜 3 到 5 4 到 5 7 到 -

甜菜叶 3 至 5 4 至 5 7 至 10

['brɑ:kəli] [θri:] [tu:; tə] [faɪv] - [tu:; tə] - - [tu:; tə] -
Broccoli **3** **to** **5** **10** **to** **15** **13** **to** **20**
西兰花 3 到 5 - 到 - - 到 -

西兰花 3 至 5 10 至 15 13 至 20

['brʌslz] [spraʊts] [θri:] [tu:; tə] [faɪv] [fɔ:r] [tu:; tə] [sɪks] ['sɛvən] [tu:; tə] -
Brussels **Sprouts** **3** **to** **5** **4** **to** **6** **7** **to** **12**
布鲁塞尔 芽苗菜 3 到 5 4 到 6 7 到 -

抱子甘蓝 3至5个 4至6个 7至12个

['kærəts] , [slaɪst] [faɪv] [tu:; tə] [sɪks] [θri:] [tu:; tə] [sɪks] [eɪt] [tu:; tə] -
Carrots **,** **Sliced** **5** **to** **6** **3** **to** **6** **8** **to** **12**
胡萝卜 , 切片 5 到 6 3 到 6 8 到 -

胡萝卜，切片 5 至 6 根 3 至 6 根 8 至 12 根

['kɑːliflaʊər] , ['sepəreɪtɪd] [faɪv][tuː; tə][sɪks][sɪks][tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Cauliflower	,	Separated	5	to	6	6	to	10	11	to	16
菜花	,	分开	5	到	6	6	到	-	-	到	-

花椰菜，分开装 5 至 6 6 至 10 11 至 16

[kɔːrn] , [kʌt] [faɪv][tuː; tə][sɪks] — [eɪt][tuː; tə] -

Corn	,	Cut	5	to	6	—	8	to	10
玉米	,	切	5	到	6	—	8	到	-

玉米，切块 5 至 6 — 8 至 10

[kɔːrn][ɑːn][kɑːb][fɔːr][tuː; tə][faɪv] — [faɪv]

Corn	on	Cob	4	to	5	—	5
玉米	在	玉米	4	到	5	—	5

玉米棒 4 至 5 — 5

[keɪl] [faɪv][tuː; tə][sɪks] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Kale	5	to	6	13	to	14	18	to	20
羽衣甘蓝	5	到	6	-	到	-	-	到	-

羽衣甘蓝 5 至 6 13 至 14 18 至 20

[ˌkoʊlˈrɑːbi][fɔːr][tuː; tə][faɪv][fɔːr][tuː; tə][faɪv][eɪt][tuː; tə] -

Kohlrabi	4	to	5	4	to	5	8	to	10
茎	4	到	5	4	到	5	8	到	-

茎蓝 4 至 5 4 至 5 8 至 10

['mʌʃrʊmz] [soʊ'teɪ][fɔːr][tuː; tə][faɪv] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Mushrooms	Saute	4	to	5	10	to	15	13	to	20
蘑菇	炒	4	到	5	-	到	-	-	到	-

蘑菇炒 4 至 5 10 至 15 13 至 20

['mʌstərd] , ['kɜːrli] [θriː][tuː; tə][faɪv][eɪt][tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Mustard	,	Curly	3	to	5	8	to	10	12	to	15
芥末	,	卷曲	3	到	5	8	到	-	-	到	-

芥末色，卷曲 3 至 5 8 至 10 12 至 15

['piːz] [faɪv][tuː; tə][eɪt][sɪks][tuː; tə] - - [tuː; tə] -

Peas	5	to	8	6	to	10	11	to	18
豌豆	5	到	8	6	到	-	-	到	-

豌豆 5 至 8 6 至 10 11 至 18

['ruːbɑːrb] [faɪv][tuː; tə][sɪks] — [eɪt]

Rhubarb	5	to	6	—	8
大黄	5	到	6	—	8

大黄 5 至 6 — 8

['spɪnɪtʃ] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] — [eɪt]

Spinach	4	to	6	—	8
菠菜	4	到	6	—	8

菠菜 4 至 6 — 8

[skwɑːʃ] , ['sʌmər] [fɔːr][tuː; tə][sɪks][θriː][tuː; tə][fɔːr]['sɛvən][tuː; tə] -

Squash	,	Summer	4	to	6	3	to	4	7	to	10
壁球	,	夏天	4	到	6	3	到	4	7	到	-

壁球，夏季 4 至 6 3 至 4 7 至 10

[swɪs] [tʃɑːrd] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] — [eɪt][tuː; tə] -

Swiss	Chard	4	to	6	—	8	to	10
瑞士	甜菜	4	到	6	—	8	到	-

瑞士甜菜 4 至 6 — 8 至 10

['tɜːnɪps] [fɔːr][tuː; tə][faɪv][ˌtuːˈtuː][tuː; tə][faɪv][sɪks][tuː; tə] -

Turnips	4	to	5	2	to	5	6	to	10
萝卜	4	到	5	2	到	5	6	到	-

芜菁 4 至 5 个 2 至 5 个 6 至 10 个

['tɜːrnɪp] [griːnz] [fɔːr][tuː; tə][faɪv][fɔːr][tuː; tə][faɪv][eɪt][tuː; tə] -

Turnip	Greens	4	to	5	4	to	5	8	to	1024
芜菁	青菜	4	到	5	4	到	5	8	到	-

芜菁叶 4 至 5 4 至 5 8 至 1024

['kʊkɪŋ] [gaɪd] [fɔːr; fər]['froʊz(ə)n] [miːts]

COOKING	Guide	for	Frozen	Meats
烹饪	指导	为了	冷冻	肉类

冷冻肉类烹饪指南

[ə'prɑːksɪmət] ['kʊkɪŋ] [taɪmz] [[ˌtuː'tuː]]

APPROXIMATE	COOKING	TIMES	[	2	]
近似	烹饪	时代	[	2	]

大约烹饪时间[2]

[θɔːd] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [kʊkt] [frʌm; frəm]['froʊz(ə)n] [steɪt]

Thawed	Before	Cooking	Cooked	from	Frozen	State
解冻	前	烹饪	煮熟	从	冷冻	状态

解冻后再烹饪 从冷冻状态烹饪

[kʌt] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] ['toʊt(ə)l] [taɪm] ['mɪnɪts] ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd]

Cut	Method	of	Cooking	Minutes	Per	Pound	Total	Time	Minutes	Minutes	Per	Pound
切	方法	的	烹饪	分钟	每	磅	全部的	时间	分钟	分钟	每	磅

['toʊt(ə)l] [taɪm] ['mɪnɪts]

Total	Time	Minutes
全部的	时间	分钟

切法烹饪时间 每磅烹饪时间 总时间 每磅烹饪时间 总时间

['stændɪŋ] [rɪb] [roʊst] ['roʊstɪŋ] [æt; ət] 300° [tuː; tə] 325°F . [[θriː]]

Standing	Rib	Roast	Roasting	at	300°	to	325°F	.	[	3	]
常设	肋骨	烤	烘焙	在	300°	到	325°F	.	[	3	]

带骨肋排烤制温度为 300° 至 325°F。[3]

[rer] - — - —

Rare	18	—	43	—
稀有的	-	—	-	—

罕见 18 — 43 —

['miːdiəm] - — - —

Medium	22	—	47	—
中等的	-	—	-	—

中等 22 — 47 —

[wel] - [dʌn] - — - —

Well	-	done	30	—	55	—
出色地	-	完毕	-	—	-	—

做得好 30 — 55 —

[roʊld] [rɪb] [roʊst]

Rolled	Rib	Roast
滚动	肋骨	烤

卷肋烤肉

[rer] - — - —

Rare	28	—	53	—
稀有的	-	—	-	—

罕见 28 — 53 —

['miːdiəm] - — - —

Medium	32	—	57	—
中等的	-	—	-	—

中等 32 — 57 —

[wel] - [dʌn] - — - —
Well - done 40 — 65 —
出色地 - 完毕 - — - —

做得好 40 — 65 —

[biːf] [rʌmp] ['breɪzɪŋ] - — - —
Beef Rump Braising 30 — 50 —
牛肉 臀部 炖 - — - —

牛臀肉炖煮 30 — 50 —

['pɔːrtərˌhaʊs] [steɪk] ['brɔɪlɪŋ] ([rer] [tuː; tə] ['miːdiəm])
Porterhouse Steak Broiling (Rare to Medium)
波特豪斯 牛排 烤制 (稀有的 到 中等的)

烤波特豪斯牛排（三分熟至五分熟）

[wʌn] [ɪntʃ] [eɪt] - - — - - - —
1 Inch 8 - 10 — 21 - 33 —
1 英寸 8 - - — - - - —

1英寸 8-10 — 21-33 —

1½ [ɪntʃɪz] - - - — - - - —
1½ Inches 10 - 15 — 23 - 38 —
1½ 英寸 - - - — - - - —

1½ 英寸 10-15 — 23-38 —

[ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] - - - — - - - —
2 Inches 20 - 30 — 33 - 43 —
2 英寸 - - - — - - - —

2英寸 20-30 — 33-43 —

[klʌb] [steɪk]
Club Steak
俱乐部 牛排

俱乐部牛排

¾ [ɪntʃ] — - - - — - - -
¾ Inch — 16 - 20 — 24 - 28
¾ 英寸 — - - - — - - -

¾ 英寸 — 16-20 — 24-28

[wʌn] [ɪntʃ] — - — -
1 Inch — 20 — 30
1 英寸 — - — -

1英寸 — 20 — 30

[tʃʌk] [steɪk]
Chuck Steak Panbroiling
查克 牛排 煎烤

牛肩肉煎烤

½ [ɪntʃ] — ['sɛvən] — -
½ Inch — 7 — 11
½ 英寸 — 7 — -

½ 英寸 — 7 — 11

[raʊnd] [steɪk]
Round Steak Panbroiling
圆形的 牛排 煎烤

圆形牛排煎烤

½ [ɪntʃ] — ['sɛvən] — -
½ Inch — 7 — 11
½ 英寸 — 7 — -

½ 英寸 — 7 — 11

[biːf] ['pættaɪz]
Beef **Patties** **Panbroiling**
牛肉 肉饼 煎烤

牛肉饼煎烤

[wʌn] [ɪntʃ] — [eɪt] — -
1 **Inch** **—** **8** **—** **16**
1 英寸 — 8 — -

1英寸 — 8 — 16

[læm] [tʃɔps]
Lamb **Chops** **Panbroiling**
羊肉 排骨 煎烤

煎烤羊排

¾ [ɪntʃ] — - — -
¾ **Inch** **—** **10** **—** **15**
¾ 英寸 — - — -

¾ 英寸 — 10 — 15

1½ [ɪntʃ] — - — -
1½ **Inch** **—** **20** **—** **25**
1½ 英寸 — - — -

1½英寸 — 20 — 25

['ʃoʊldər] [læm] [tʃɔps] ['breɪzɪŋ]
Shoulder **Lamb** **Chops** **Braising**
肩膀 羊肉 排骨 炖

炖羊肩排

½ [ɪntʃ] — - — -
½ **Inch** **—** **15** **—** **20**
½ 英寸 — - — -

½ 英寸 — 15 — 20

['boʊnləs] [læm] ['ʃoʊldər] ['roʊstɪŋ] [æt; ət] - - 325°F . [[θriː]] - — - —
Boneless **Lamb** **Shoulder** **Roasting** **at** **300** **-** **325°F** **.** **[** **3** **]** **40** **—** **50** **—**
无骨 羊肉 肩膀 烘焙 在 - - 325°F . [3] - — - —

无骨羊肩肉在 300-325°F 的温度下烤制。[3] 40 — 50 —

[leg] [ʌv; əv] [læm] - - - — - - - —
Leg **of** **Lamb** **30** **-** **35** **—** **40** **-** **45** **—**
腿 的 羊肉 - - - — - - - —

羊腿 30-35 — 40-45 —

[pɔːrk] [tʃɔps] ['breɪzɪŋ]
Pork **Chops** **Braising**
猪肉 排骨 炖

炖猪排

¾ [ɪntʃ] — - — -
¾ **Inch** **—** **45** **—** **55**
¾ 英寸 — - — -

¾ 英寸 — 45 — 55

[pɔːrk] [lɔɪn] ['roʊstɪŋ] [æt; ət] - - 350°F . [[θriː]]
Pork **Loin** **Roasting** **at** **300** **-** **350°F** **.** **[** **3** **]**
猪肉 腰部 烘焙 在 - - 350°F . [3]

猪里脊肉在 300-350°F 的温度下烤制。[3]

['sentər] [kʌt] - - - — - - - —
Center **Cut** **30** **-** **35** **—** **50** **-** **55** **—**
中心 切 - - - — - - - —

中心切 30-35 — 50-55 —

[rɪb] [ɔːr] [lɔɪn] [end] . - - - — - - - —
Rib or Loin End . 50 - 55 — 70 - 75 —
肋骨 或者 腰部 结尾 . - - - — - - - —

肋骨或腰肉末端.50-55 — 70-75 —

['sɔːsɪdʒ] ['pættaɪz]
Sausage Patties Panbroiling
香肠 肉饼 煎烤

香肠饼煎烤

½ [ɪntʃ] — - — -
½ Inch — 10 — 15
½ 英寸 — - — -

½ 英寸 — 10 — 15

[wʌn] [ɪntʃ] — - — -
1 Inch — 15 — 23
1 英寸 — - — -

1英寸 — 15 — 23

[[ˌtuːˈtuː]] [ə'dæptɪd] [frʌm; frəm] “ [fuːd] [ænd; ənd] [nuˈtrɪʃ(ə)n] [nuːz] , ” ['næʃ(ə)nəl] [lɪv; laɪv] [stɑːk] [ænd; ənd]
[2] Adapted from “ Food and Nutrition News , ” National Live Stock and
[2] 改编 从 “ 食物 和 营养 消息 , ” 国家的 居住 库存 和
[miːt] [bɔːrd] , ['vɑːl] .
Meat Board , Vol .
肉 木板 , 沃尔 .

[2]改编自《食品与营养新闻》，美国国家畜牧肉类委员会，第1卷。

[eks] , [noʊ] . [fɔːr] , ['dɛk] . , - .
X , No . 4 , Dec . , 1939 .
X , 不 . 4 , 12月 . , - .

X，第 4 期，1939 年 12 月。

[[θriː]] [miːts] [kʊkt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['froʊz(ə)n] [steɪt] ([fɔːr; fər] [lɔːŋgər] [pɪrɪədz]) [ɑːr; ər]
[3] Meats cooked from the frozen state (for longer periods) are
[3] 肉类 煮熟 从 这 冷冻 状态 (为了 更长 时期) 是
['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['betər] [ɪf] ['roʊstɪd] [æt; ət] 300°F . -
usually better if roasted at 300°F . 25
通常 更好的 如果 烤 在 300°F . -

[3]冷冻状态下烹饪的肉类（冷冻时间较长）通常在300°F（约150°C）的温度下烤制效果更好。25

[ˌædvər'taɪzmənt]
ADVERTISEMENT
广告

广告

- ['haʊshoʊld] [ə'plaɪənsɪz] [prə'vaɪd] [ðə; ði] ['ʌtmoʊst] [ɪn] [kən'viːniəns] , [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] [ænd; ənd]
Frigidaire's household appliances provide the utmost in convenience , efficiency and
- 家庭 电器 提供 这 极致 在 方便 , 效率 和
[ɪ'kɑːnəmi] .
economy .
经济 .

Frigidaire的家用电器提供最大的便利性、效率和经济性。

[ðiːz] [ɪn'kluːd] : [.fridʒi'dɛə] — [ðə; ði] ['oʊnli] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['miːtər] - ['maɪzər] . . .
These include : Frigidaire — the only refrigerator with the Meter - Miser . . .
这些 包括 : 弗里吉戴尔 — 这 仅有的 冰箱 和 这 仪表 - 吝啬鬼 . . .
[.fridʒi'dɛə] — [ðə; ði] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [ðæt] [kəm'bainz] [loʊ] [kɔːst] ,
Frigidaire — the electric range that combines Low Cost ,
弗里吉戴尔 — 这 电的 范围 那 组合 低的 成本 ,

其中包括：Frigidaire——唯一一款配备节电功能的冰箱.....Frigidaire——集低成本、

[haɪ] [spiːd] [ænd; ənd] [ʃʊr] [rɪ'zʌlts] . . . [.fridʒi'dɛə] — [ðə; ði][dɪ'pendəb(ə)l] ,
High **Speed** **and** **Sure** **Results** **.** **.** **.** **Frigidaire** **—** **the** **dependable** **,**
高的 速度 和 当然 结果 . . . 弗里吉戴尔 — 这 可靠的 ,

高速可靠的性能……Frigidaire——值得信赖的品牌

[ɪn'taɪərli] [ˌɔːtə'mætɪk] ['wɔːtər] ['hiːtər] . . . [ænd; ənd] [.fridʒi'dɛə] — [ðə; ði][dɪ'pendəb(ə)l] [hoʊm] ['friːzər] .
entirely **automatic** **water** **heater** **.** **.** **.** **and** **Frigidaire** **—** **the** **dependable** **home** **freezer** **.**
完全 自动的 水 加热器 . . . 和 弗里吉戴尔 — 这 可靠的 家 冰箱 .

全自动热水器……以及 Frigidaire——可靠的家用冰柜。

[jʊr; jər] [.fridʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] [reɪndʒ] [wʌz; wəz] [bɪlt] [baɪ][ðə; ði] [seɪm] ['kʌmpəni] [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði]
Your **Frigidaire** **Electric** **Range** **was** **built** **by** **the** **same** **company** **and** **to** **the**
你的 弗里吉戴尔 电的 范围 曾是 建造 经过 这 相同的 公司 和 到 这
[seɪm] [haɪ] ['stændərdz] [ðæt] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði] [.fridʒi'dɛə] [ɪ'lektrɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ðə; ði]['lɑːrdʒɪst] -
same **high** **standards** **that** **have** **made** **the** **Frigidaire** **Electric** **Refrigerator** **the** **largest** **-**
相同的 高的 标准 那 有 制成 这 弗里吉戴尔 电的 冰箱 这 最大 -
['selɪŋ] [ɪn][ðə; ði][wɜːrld] .
selling **in** **the** **world** **.**
销售 在 这 世界 .

您的 Frigidaire 电炉灶由同一家公司制造，并采用与 Frigidaire 电冰箱相同的严格标准，Frigidaire 电冰箱也因此成为全球最畅销的产品。

[fɔːr; fər] ['ʌðər] ['helpf(ə)l][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ði][ˌprezər'veɪʃ(ə)n][ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ʌv; əv] [fuːdz] ,
For **other** **helpful** **information** **on** **the** **preservation** **and** **cooking** **of** **foods** **,**
为了 其他 有帮助 信息 在 这 保存 和 烹饪 的 食物 ,

有关食物保存和烹饪的其他有用信息，

[get][ɪn] [tʌtʃ] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər] [.fridʒi'dɛə] ['diːlər] , [ɔːr] [raɪt] [.fridʒi'dɛə] [dɪ'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl]
get **in** **touch** **with** **your** **Frigidaire** **Dealer** **,** **or** **write** **Frigidaire** **Division** **of** **General**
得到 在 触碰 和 你的 弗里吉戴尔 经销商 , 或者 写 弗里吉戴尔 分配 的 一般的
['moʊtɚz] .
Motors **.**
电机 .

请联系您的 Frigidaire 经销商，或致函通用汽车 Frigidaire 分部。

[.fridʒi'dɛə] [dɪ'vɪʒ(ə)n]
FRIGIDAIRE **DIVISION**
弗里吉戴尔 分配

弗里吉戴尔事业部

['dʒen(ə)rəl]['moʊtɚz][ˌkɔːrpə'reɪʃ(ə)n]
General **Motors** **Corporation**
一般的 电机 公司

通用汽车公司

['deɪtn] , Ohio26
Dayton **,** **Ohio26**
代顿 , Ohio26

俄亥俄州代顿26

[.fridʒi'dɛə]
FRIGIDAIRE
弗里吉戴尔

弗里吉戴尔

[meɪd] ['oʊnli][baɪ]
Made **only** **by**
制成 仅有的 经过

仅由

['dʒen(ə)rəl] ['moʊtɝz]
GENERAL **MOTORS**
一般的 电机

通用汽车

[rɪ'frɪdʒəˌretər]
Refrigerators
冰箱

冰箱

['reɪndʒɪz]
Ranges
范围

范围

['wɔ:tər] ['hi:təz]
Water **Heaters**
水 加热器

热水器

[hoʊm] ['fri:zəz]
Home **Freezers**
家 冷冻柜

家用冰柜

[ra:] - - — [naɪn] - -
RA **-** **399** **—** **9** **-** **45**
RA - - — 9 - -

RA-399—9-45

['prɪntɪd] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
Printed **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜ:rʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神